SOSİSLİ GÜL BÖREK

3 adet yufka
1,5 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
İçi için:
4 adet sosis
1 adet kuru soğan
2 adet orta boy patates
1 su bardağı konserve bezelye
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı ketçap
1,5 çay bardağı su
4 çorba kaşığı sıvı ya1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Önce iç hazırlanır; tencereye sıvı yağ bırakılır, ısınınca ince kıyılmış soğan atılır ve pembeleştirilir.
Üzerine tavla zarı şeklinde doğranmış patates ve sıcak su eklenir. Kapaklı olarak 15 dakika pişirilir.
Sosis, salça ve ketçap katılır. 5 dakika pişirdikten sonra tuz, karabiber ve bezelye ilave edilir. 5 dakika daha pişirilir.
Yufkalar üst üste konur. Artı şeklinde kesilir. Her yufkadan üçgen 4 parça elde edilir.
Yufkanın geniş kenarına soğumuş sosisli içten konur. Önce sıkı olmayan bir rulo yapılır. Ardından kendi etrafında döndürerek sarılır.
Börekler yağlanmış fırın kabına konur. Üzerine yumurta, süt ve sıvı yağ karışımı dökülür. Arzuya göre susam serpilebilir.
Buzdolabına konur 1 saat dinlendirilir.
Daha sonra önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Not: Bu börek bir gece önceden de hazırlanabilir.