



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## SOSİSLİ GÜL BÖREK



3 adet yufka  
1,5 su bardağı süt  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 adet yumurta  
İçerik 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 yağ 1 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.