فطيرة بالصوسيس

Sosisli Çörek

نصف علبة كبريت
١ عدد صوسيس
١ كوب شاي مبشو
١ كوب شاي زيت
٣ كوب ماء طحين
١ فنجان قهوة مياه
٢ عدد سكر مربع
١ عدد بيض
١i٥ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة حساء سم

يوضع ١ فنجان قهوة مياه دافئi سكر مربع و خميرة في وعاء محفورةi يخلط المواد حتى يزول
يوضع عليها بيضاء البيض i جبنiمقطوع صوسيس رقيقاiملح و٢ كوب من قسم الطحين يعجن
بعدما يعجن يضاف ١ كوب طحين الباقيةiيعجن جيدا يتبقى العجين حوالي ١ ساعة
بعد انتهاء المدة يقطع من العجين أجزاء على كبر الليمونi يعطي عليها شكل دائري خفيف يركب في تبسي مزيت
بعدما يبقى في تبسي ٢٠ دقائق يجري عليها صفراء البيض المنفصلة iينثر عليها سمسم
يطبخ في الفرن على ١٨٠ درجة ٤٠ دقائقi تقدم للخدمة دافئ

ملاحظة: في الغالب يستهلك عجين المخمرة بعد طبخها في وقت قصير.في هذا الحلة يكون مستهلكة بشكل طازج