



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

SOSİSLİ   REK



Yarım kibrit kutusu kadar ya  maya
1 Adet sosis
1  ay bardağı kadar rende beyaz peynir
1  ay bardağı sıvıyağ
3  u bardağı un
1 Kahve fincanı ılık su
2 Adet kesme  eker
1 Adet yumurta
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1  orba kaşığı susam

- # Çukur bir kabin içine 1 kahve fincanı ılık su, kesme  ekerler ve maya konur, malzemeler eriyene kadar karıştırılır.
- #  zerine yumurtanın akı, peynir, ince doğranmış sosis, tuz ve unun 2 bardaklık kısmı konur, yoğrulur.
- # Biraz yođurduktan sonra kalan 1 bardak un eklenir, iyice yođrulur, üzeri kapalı olarak 1 saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda, hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparılır, hafif oval  ekil verilir, yağlanmış tepsiye dizilir.
- # Tepside 20 dakika dinlendikten sonra üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür, susam serpilir.
- # 180 derece fırında 40 dakika pişirilir.
- # Ilık olarak servis yapılır.

Not: Mayalı hamurlar genelde pi tikten kısa bir süre sonra tüketilir, bu şekilde taze tüketilmiş olur.