



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

SOSİSLİ MİNİ RULO



1 paket instant maya
Yarım su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı toz şeker
1,5 su bardağı ılık süt
1 adet yumurta beyazı
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İç için:
5 adet sosis
4 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı salça
Yarım tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı süt

- # ılık suyun içinde maya, şeker eritilir. Üzerine süt, yumurta beyazı, yağ, tuz ve yumuşak bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Elde edilen hamurun üzeri kapatılır, ılık bir ortamda yaklaşık 1 saat dinlendirilir.
- # Bu arada iç malzeme hazırlanır. Yarım daire şeklinde doğranmış sosisler yağda 5 dakika kavrulur. Sonra salça ve tuz katılır.
- # Salçanın kokusu gidince soyulmuş ve ince doğranmış domates eklenir. Kapaklı olarak 10 dakika pişirilir, ateşten alınır.
- # Dinlenen hamur 4 eşit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde, merdane yardımıyla orta büyüklükte bir tepsi kadar açılır.
- # Sigara böreği yapımında olduğu gibi üçgen olarak 8 parçaya kesilir.
- # Hamurların geniş kenarlarına yeteri kadar iç konur. Önce sağdan, soldan kapatılır. Sonra rulo yapılır.
- # Ruloların kat yerleri aşağıya gelecek şekilde yağlanmış tepsiye, aralık bırakarak dizilir.
- # Üzeri kapatılır. Fırına vermeden 20 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda çöreklerin üzerine yumurta sarısı-süt karışımı sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # ılık olarak ikram edilir.

Not: Arzuya göre sosisli içe 1 adet ince doğranmış, küçük soğan da eklenebilir.