



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

SUCUKLU BÖREK



6 adet yufka
1 ay bardağı sıvı yağ
1,5 çay bardağı süt
1 adet yumurta beyazı
İçi için:
eyrek kangal sucuk
1 adet iri domates
1 adet iri dolma biberi
3 kibrit kutusu kadar beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

- # Önce iç malzeme hazırlanır. Sucuk çok ince halka şeklinde doğrandıktan sonra, kare kare kesilir. Üzerine ezilmiş peynir, ince kıyılmış biber ve domates katılır, karıştırılır.
- # Çukur bir kabın içinde yumurta beyazı, süt ve sıvı yağ çırpılır.
- # Yufkalar ortadan ikiye kesildikten sonra 3 parmak eninde şeritler kesilir.
- # Tezgahın üzerine ilk şerit konur üzerine sütlü karışım sürülür. İkinci şerit üzerine yerleştirilir, sütlü karışım sürülür. Kenarına yeteri kadar iç konur, muska şeklinde sarılır.
- # Kesilen yufkalar bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır. Börekler yağlanmış tepsiye dizilir. Kalan sütlü karışıma yumurta sarısı eklenir, karıştırılır, tepside bulunan böreklere dökülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir. Börekler kızarana kadar pişirilir.
- # Sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

Not: Sucuklu börek sigara böreği gibi de sarılabilir.