

Sucuklu Karniyarik Boregi

Malzemeler

4 adet yufka
1 kase ince dilimlenmis sucuk
1 kase ince dilimlenmis sosis
2 adet sivri biber
1 kase kadar rendelenmis kasar peyniri
1 adet yumurta sarisi
1 tutam corek otu
Borek harci;
Yarım su bardagi siviyağ
Yarım su bardagi yogurt

Yapilisi

Yufkalardan birini tezgaha serip borek harciyla iyice ıslatin.
İkinci yufkayı serip tekrar ıslatin ve yufkalari 12 ucgen olacak sekilde kesin. Her bir yufkanin genis kenarina sucuk, sosis, biber dilimlerini yerlestirip bir tutam peynir serpin. Yufkanin iki ucunu malzemenin uzerine katlayip sivri ucuna dogru rulo yaparak pacanga sarar gibi sarin. Boreklerin acilmamasi icin uclarini parmak ucunuzla ıslatarak yapistirin. Boreklerin uzerini 4 cm kadar malzeme gorunecek sekilde bicagin ucuyla kesin. Uzerlerine yumurta sarisi surup corek otu serpin.
Yaglanmis firin tepsisine dizip onceden ısıtilmis 180 derece firinda 20-25 dakika kadar pisirin. Sicak servis yapin.