



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA YUFKASINA SOSİSLİ KANEPE

10 adet hindi sosis
10 adet baklavalık yufka
3 yemek kaşığı tereyağı

Taze baklavalık yufkaları ikiye ikiye her katına eritilmiş tereyağ sürerek tezgahın üzerine üst üste serip tam ortasına sosisleri dizin. Sıkıca rulo şeklinde sarıp 2 cm'lik aralıklarla kürdan batırıp kesin. Tavaya yağı alıp kızdırıp ve sosisleri kızartın sosisli kanepelerin yanında arzu edilen soslarla ve baharatlı patates kızartmasıyla sıcak servis yapın.

