



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SOSİSLİ MİLFÖY TARTI

2 kaşık margarin
8 adet milföy
5 adet sos
1 adet yumurta
1 kaşık salça
Karabiber
Tuz
Nane
1 bardak rendelenmiş kaşar

Kalıpların içersini yağladıktan sonra milföyleri tart hamuru yerleştirir gibi kalıpların içersine yerleştirdim ve kenarlarındaki fazlalıkları kestim.

Sosisleri küp küp doğradıktan sonra margarini eritip salçalı naneli bir sos hazırlayarak sosisleri o sosun içinde biraz pişirdim.

Daha sonra iç harcı tart kalıplarına paylaştırdım.

Milföyün açıkta kalan kısımlarına bir fırça yardımıyla yumurta sarısı sürdüm ve 180 derece fırında verdim.

Tartların pişmesine yakın üzerine kaşar peynir rendesi koydum ve kaşarlar eriyene kadar bir süre daha pişirdim. Kalıplardan çıkardığım tartları servis tabağına dizerek servise sundum.