



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ MİLFÖY BÖREĞİ

- 8 adet milföy hamuru
- 5 adet doğranmış sosis
- 1 diş sarımsak
- 2 adet soğan
- 2 yemek kaşığı sana
- 1 çay kşğ Tuz, karabiber Pulbiber
- 1 adet yumurta sarısı

İnce doğranmış sarımsak ve soğanları kavurarak üzerlerine doğranmış sosisleri ekleyin. Tuz karabiber ve pul biber ekleyerek soteleyin. Soğumaya bırakın ve soğuyunca da milföy hamuruna harcı paylaştırın. Harç koyduğunuz hamurları dikdörtgen şeklinde kapatın. Yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye börekleri dizin Hamurların üzerine bıçak ucu ile kesikler çizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp 180 °C fırında kızarıncaya kadar pişirerek servis yapın

