



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ACILI SOSİSLİ PINAR MİLFÖYLER

- 1 paket Pınar Milföy Hamuru
- 1 paket Pınar Kokteyl Sosis
- 2 adet soğan
- 1 diş sarımsak
- 2 adet acı kırmızıbiber
- 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 yumurta

Pınar Milföy Hamuru'nuzu oda sıcaklığında 5-6 dakika yumuşamaları için bekletin.

Bir tavada 1 adet halka doğranmış soğanı, ince doğranmış sarımsak ve şeker ile zeytinyağında sote edin. Halka halka doğranmış sosisleri, uzun şeritler halinde doğranmış acı kırmızıbiberi, tuzu ve karabiberi ekleyin. Sosisler pişene dek beraber pişirin. Milföyleri yuvarlak kalıplarla keserek, daire şeklinde milföy hamurları oluşturun. Orta alanına sosisli karışımdan yerleştirin. Her iki ucunu tutarak birleştirin. Arda kalan hamurdan bir tane uzun şerit oluşturun. Hamurun altından geçirip üst tarafında kurdele şeklinde bağlayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Sıcak fırında 15 dakika pişirin.

