



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SUCUKLU MİLFÖY

- 2 adet 4'e bölünmüş Lezita Mangal Sucuk
- 2 yaprak milföy hamuru
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı susam
- 1 çay kaşığı çörek otu
- 1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- Sos için
- 2 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1 tatlı kaşığı su
- 5 dal ince kıyılmış maydanoz
- 2 dal lollo rosso

Döküm tavada ayçiçek yağıyla birlikte Lezita Mangal Sucukları önlü arkalı mühürleyin. Milföy hamuruna sardıktan sonra üzerine yumurta sarısı, çörek otu ve susam ekleyerek 200 derecelik fırında 15 dakika pişirin. Ayrı bir kasede yoğurt, su ve maydanozu karıştırarak dip sos elde edin. Milföylerle birlikte servis edin.

