



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PRATİK SOSİSLİ MİLFÖY BÖREĞİ

- 6 adet Milyöf Hamuru
- 16 adet kokteyl sosıs
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı çörekotu
- 1 yemek kaşığı margarin

Milföy hamurunu 3 şerit halinde keselim. Sosıslerin ucunu artı olacak şekilde keselim her bir şeride birer sosıs koyalım ve saralım. Margarinle yağlanmış tepsiye dizelim, üzerilerine yumurta sarısını sürelim, çörekotuyla süsleyip fırına atalım.

