



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PRATİK SOSİSLİ MİLFÖY BÖREĞİ

Milföy hamuru
Sosis

Milföy hamurunu oda sıcaklığında bekletin, eridiginde içine sosu ve peyniri size kalmış koyup istediğiniz gibi şekil verin ve isteyen tost makinesine isteyen fırına versin 15 sonra böreğiniz hazır.

© lezzetler.com tarif no:132732 • adı:Pratik Sosisli Milföy Böreği • gönderen:Su Damlası • indirme tarihi:04.04.2025 - 10:09