



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SOSİSLİ MİLFÖY BÖREĞİ

150 gram doğranmış sosis
1 adet soğan
1 diş sarımsak
1 adet kabak
1 adet domates
5-6 sap dereotu
1 adet milföy hamuru
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı sıvı yağ
Bir tutam tuz

Doğranmış sosisleri, küçük doğranmış soğan, sarımsak, kabak ve domatesleri soteleyin. İnce kıyılmış dereotu ve tuz ilave edip, ocaktan alın. Milföy hamuru elinizle açıp, tek tarafına yumurta sarısı sürün. Ortasına hazırladığınız harcı koyun. Diğer tarafı da üzerine kapatın. Kalıpla kesip, sıvı yağla yağlanmış küçük bir tepsiye koyun, önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 24 dakika pişirin.