



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY SOSİSLİ MİLFÖY BÖREĞİ

300 gr. milföy hamuru  
250 gr. küçük sosis  
1 yumurta sarısı

Fırını 200 dereceye ısıtın. Milföy hamurunu oda sıcaklığına getirdikten sonra, incecik açın. Yuvarlak olarak açtığınız hamurdan üçgen parçalar kesin. 2 bardak suyu kaynatın. Sosisleri suya atarak 5 dakika haşlayın. Sosisleri soğutun. Üçgen şeklinde kestiğiniz hamurların ortasına 1 sosis yerleştirip, hamuru sosisin üzerine ssarın. Yağlanmış tepsiye sosisli börekleri dizin. Yumurta sarısını bir kâbın içinde çırpın, hamurların üzerine yumurta sarısını sürüp, fırında 20-25 dakika pişirin. Üzeri kızarıncâ, fırından çıkarın ve sıcak olarak servis yapın.

---