



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY RULOLARI

- 2 Yemek kaşığı margarin
- 1 Adet içi için kırmızı biber
- 3 Dal taze kekik
- 1 Adet içi için havuç
- 2 Adet içi için sosis
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 50 gr içi için sucuk
- 10 Adet milföy hamuru
- 2 Adet içi için yeşil biber
- 100 gr içi için kaşar peyniri
- 10 Adet içi için siyah zeytin
- 1 Tatlı Kaşığı domates salçası

5 milföy hamurunu yanyana dizip uçlarını hafifçe üst üste getirerek bir dikdörtgen oluşturalım. Uçların birbirine yapışması için elimizle bastıralım. Alta ve üste hafif un serpip merdane yardımı ile açalım. (Yani dikdörtgenimizi büyütelim) Sos malzemelerini bir kaptaki kaşık yardımı ile karıştırarak kıvam verelim. Bu sosun yarısını açtığımız hamurun üzerine sürelim. İç harcı için, Biberleri küçük kesip tavada yağ ile soteleyelim. Havuçları rendeleyip tavaya ilave edip biraz kavuralım. Ocaktan alalım. Sırasıyla sosis ve sucukları da küçük kesip ekleyelim. Zeytinin çekirdeklerini çıkarıp, kaşar peynirini de rende yapıp ekleyelim. En son tuzunu atıp kaşıkla karıştıralım. Harcın yarısını hamurun uç kısmına uzunlamasına döküp rulo yapalım. 2 parmak genişliğinde kesip yağlanmış fırın tepsinine yan yatıralım. Kalan 5 milföy için de aynı işlemi uygulayalım. Önceden ısıtılmış fırında 200 C'de kızarana kadar pişirelim.

