



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAREOLU SOSİSLER

16 adet sosis
2 adet milföy hamuru
2 adet yumurta sarısı
10 adet salatalık turşusu
25 gr ketçap
10 gr hardal
20 gr mayonez

Milföy hamurlarını tırtıllı hamur kesici ile uzunlamasına kesin ve sosislerin etrafına dolayın. Yumurta sarılarını çırpıp hamurların etrafına sürün. Fırın ızgarasında ara sıra çevirerek 10 dakika pişirin. Salatalık turşularını minik küp kesin. Ketçap, hardal, mayonez ekleyip kanştırın. Sosisleri yanında sos ile servis yapın.