



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI SUCUKLU MİLFÖY BÖREĞİ

<https://www.aytac.com.tr>

- 10 adet milföy hamuru
- 1 demet pazı
- 2 adet közlenmiş kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 tutam kırmızıbiber
- Tuz ve çekilmiş tane karabiber
- Üzeri için;
- 1 adet yumurta sarısı
- 10-15 adet dilimlenmiş AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK

- 1 Milföy hamurları buzunun çözülmesi için oda sıcaklığında bekletilir.
- 2 Pazılar yıkanıp sıcak suda çok az haşlanır ve yemeklik doğranır.
- 3 Közlenmiş biberler dilimlenir ve pazılarla birlikte yağda sote yapılır.
- 4 Tuz ve baharatlarla tatlandırılıp soğumaya bırakılır.
- 5 Milföylerin ortalarına iç malzeme paylaşılır.
- 6 Köşeler ortada toplanarak şekil verilir.
- 7 Üzerine yumurta sarısı sürülür ve ortasına AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK dilimleri yerleştirilir.
- 8 Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirilir.
- 9 Sıcak olarak servis yapılır.

