



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR SOSİSLİ MİLFÖY BÖREK

Pınar Milföy
1 Paket Pınar Uzun Sosis
1 Yumurta Sarısı
15-20 Çeri Domates
Kürdan

Pınar Sosislerin boylarını kenarlarından keserek milföy boyutuna getirin.

Milföyler ile sosileri sarın.

Eğer milföyünüz donuk ise elinizle 10-15 saniye kadar ısıtıp kırılmasını önleyebilirsiniz.

Sarılan sosilerin üzerine yumurta sarısı sürün.

Üçer santim aralıklarla kürdanları batırın ve aralarından kesip kanepeler boyutunda olan börekler yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirin.

Kürdanların üstlerine çeri domatesleri batırın.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 12-14 dakika pişirin.

