



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMLI SOSİSLİ BÖREK

8 adet milföy hamuru
125 g beyaz peynir
120 g AYTAÇ DANA SOSİS
50 g AYTAÇ ETLİ DANA SALAM
1 adet domates
2 adet biber
1 adet yumurta

- 1 Karıştırma kabının içine beyaz peyniri, doğranmış AYTAÇ ETLİ DANA SALAM ve AYTAÇ DANA SOSİS leri ekleyin ve karıştırın.
- 2 Milföy hamurlarının 4 tanesini fırın tepsinine alın. Kenar kısımlarına yumurta sarısı sürün.
- 3 Hazırlanan harçtan büyük parçalar alın ve milföy hamurlarının ortasına yerleştirin.
- 4 Diğer kalan 4 milföy hamurunun da ortalarını kare şeklinde kesin. Kesilen yeri peynirlerin üzerine doğru yerleştirin.
- 5 Açıkta kalan peynirlerin üzerine de doğranan domates ve biberleri serpin.
- 6 Yumurta sarılarını sürün ve önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında yaklaşık 15 dakika pişirin.

