



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMLI SOSİSLİ KANEPELER

12 milföy hamuru
125 gr. beyaz peynir
1 kase sos
50 gr. salam
1 domates
2 biber
1 yumurta

6 tane milföy hamurunu yağlanmış tepsiye dizin. Diğer milföy hamurlarının ortasını dikdörtgen bir kalıpla açın. Beyaz peyniri karıştırma kabında rendeleyin. Sos ve salamı doğrayıp peynirle karıştırın. Milföylerin ortasına peynirli harçtan koyun. Ortası açılmış diğer hamuru üzerine kapatın. Diğer hamurlar içinde aynı işlemi uygulayın. Domates ve biberi doğrayıp hamurların üzerine yerleştirin. Hamurun kenar kısımlarına yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.



Fotoğraf "sarı çizme" tarafından gönderildi. 18.12.2015