



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKER BÖREK

- 4 adet milföy hamuru
- 4 adet AYTAÇ - PİLİÇ SOSİS
- 1 adet ince dilimlenmiş sivri biber
- 1 adet yumurta sarısı

- 1 Bir milföy hamurunun altına ve üstüne un serpin.
- 2 Merdane ile hamuru hafifçe açın ve dört eşit parçaya kesin. Diğer milföy hamurlarına da aynı işlemi uygulayın.
- 3 İçi için bir kapta, AYTAÇ - PİLİÇ SOSİS leri küp küp doğrayın ve küçük doğranmış sivri biberi karıştırın.
- 4 Hazırladığınız iç malzemeyi milföy parçalarının ortasına eşit şekilde yerleştirin.
- 5 Bir milföy parçasının 2 kenarını üst üste getirin, uçlarını şeker paketi gibi kıvrın.
- 6 Diğer milföyleri de bu şekilde hazırlayıp, hafifçe yağlanmış tepsiye dizin.
- 7 Üzerlerine yumurta sarısı sürün.
- 8 200 derece fırında, 15-20 dakika pişirin, servis yapın.

