



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ KANEPE

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

Rendelenmiş beyaz peynir, doğranmış sos ve salamı karıştırın. Oda sıcaklığında yumuşamış milföy hamurlarının yarısını yağlanmış tepsiye dizin, üzerine peynirli harcı paylaştırın. Kalan hamurların ortasını dikdörtgen bir kalıpla açın, diğer hamurların üzerine kapatın. Hamurun kenar kısımlarına yumurta sarısı sürüp 180 derecedeki fırında pişirin. Çıkarıp servis yapın.