



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ MİLFÖY BÖREĞİ

SuperFresh Milföy Hamuru 4 adet
Parmak Sosis 8 adet
Mozzarella Peyniri 1 su bardağı
Yumurta Sarısı 1 adet
Susam 1 tatlı kaşığı

4 adet SuperFresh Milföy Hamuru'nu üst üste yerleştirin.
Merdane yardımı ile dikdörtgen bir hamur elde edin.
Hamurun üzerine rendelenmiş mozzarella peyniri serpin.
En son peynirlerin üzerine gelecek şekilde sosileri yan yana dizin.
Hamurdan uzun bir rulo elde edin. Rulodan yarım parmak kalınlığında hamurlar kesin.
Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin.
Üzerlerine yumurta sarısı sürün, susam serpin.
200 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin.

