



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ MİLFÖY BÖREĞİ

25 Gr Sana Hamurışı

8 Adet milföy

1 Adet yumurta

10 Adet küçük sosis

Milföy hamurlarını ortadan ikiye bölün. Hamurun her bir parçasına birer sosis ekleyerek sarın. Fırın tepsisine yerleştirin. Önce eritilmiş margarinı sürün. Sonra yumurtanın sarısını cam bir kaseye koyarak çırpın. Fırça yardımıyla hazırladığınız sosisli hamurların üzerine sürün. 175 C°'ye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Piştikten sonra servis yapın.