



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSİSLİ MİLFÖY

- 1 paket milföy hamuru
- 5 adet sosıs
- 5 adet kürdan
- 1 çorba kaşığı salça veya ketçap
- 1 çorba kaşığı ılık su
- 1 adet yumurtanın sarısı
- Margarin

Sosıslere biraz su ekleyerek 5 dakika haşlayın. Milföy hamurlarının üzerine sulandırdığınız salçadan veya ketçaptan sürün. Ortasına haşladığınız sosısleri koyup, uçları açık kalacak şekilde rulo yapın. Milföy hamurunun iki köşesini sosısın üzerinde birleştirin. Humurun açılmaması için, üzerine kürdan batırın. Diğer rulolarada aynı işlemi uygulayın. Yumurta sarısını küçük bir kaptta çırpın. Ruloların üzerine yumurta sarısı sürün. Çok az margarin sürülmüş tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirin.

