



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ MİLFÖYLER

Nazmiye Demirtaş

10 adet tereyağlı milföy hamuru

10 adet kokteyl sosis

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı çörekotu

Milföy hamurlarımızı yumuşayana kadar bekletelim. Sosislerimizin uç kısımlarını artı şeklinde keselim. Tepsimize yağlı kağıdımızı serelim. Kare şeklindeki milföy hamurumuzun kenarlarından 1 cm genişliğinde kesikler atalım.(milföyün içinde yeni bir kare kesilecek ama iki ucu kesik iki ucu büyük kareye bağlı olacak) 1 adet sosimizi milföy hamurumuzun ortasına koyalım. önce büyük karenin uçlarını birleştirelim sonra küçük karenin uçlarını birleştirelim. Yumurta sarısı sürelim çörekotu serpelim. 170 derece fırında milföyler kızarana kadar pişirelim. sıcak servis yapalım.

