



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ SOSİS

<https://www.elele.com.tr>

6 adet sosise
3 adet kare milföy
1 yumurta sarısı

Bir milföyü dörde bölerek 4 ince şerit elde edin. 2 şerit bir sosise vev olarak sarın, tepsiye koyun (bütün sosisleri aynı şekilde hazırlayın). Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, önceden 180 derecede ısıtılmış fırında pişirin.

