



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ MİLFÖY

6 adet milföy hamuru
6 - 8 adet uzun sosıs
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı çörekotu

Milföy hamurlarını buzluktan çıkarın ve ayırıp tezgaha koyun. Yaklaşık 6-7 dakika oda sıcaklığında beklettiğinizde rahat şekil verilebilecek hale geliyor. Uzun sosısları 3'e bölün. Uç kısımlarını artı olacak şekilde kesin. İki tarafını da.. Milföyleri ortadan ikiye kesin. Uç kısmına sosısı koyun ve sarın. Kat yeri alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizin. Üstüne yumurta sarısı sürüp çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında nar gibi kızarana kadar pişirin.

Not: Milföy börekleri yaparken milföyün şekil verilebilecek kıvama gelene kadar oda sıcaklığında bekletmek çok önemli. Aksi takdirde sertken sarıp şekil veremezsiniz, çok bekletirseniz yağı dışına çıkar ve istediğiniz çıtırlığa ulaşamazsınız.

