



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SOSİSLİ MİLFÖYLER

6 adet milföy hamuru  
6 adet sosis  
10 ml. zeytinyağı  
1 adet domates  
1 tatlı kaşığı salça  
1 adet yumurta sarısı  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızıbiber

Milföy hamurunu çözölmeye bırakın; ardından yaprak yaprak ayırın. Hamurları yan yana dizin ve dikdörtgen şeklinde açın ve dilimlere kesin.

Sosisleri zeytinyağında çok hafif kavurun. Daha sonra ufak parçalar halinde doğranmış domates ve salçayı ilave edin. Domates suyunu çekinceye kadar pişirin. Tuz, karabiber ve kırmızıbiber ile tatlandırıp ocaktan alın.

Milföy dilimlerinin ortasına sosisleri paylaşırın. Hamurların kenarlarına dikkatlice yumurta sarısı sürün. 225 °C'de ısıtılmış fırında 15 dakika pişirip, soğutmadan servis yapın.

---