



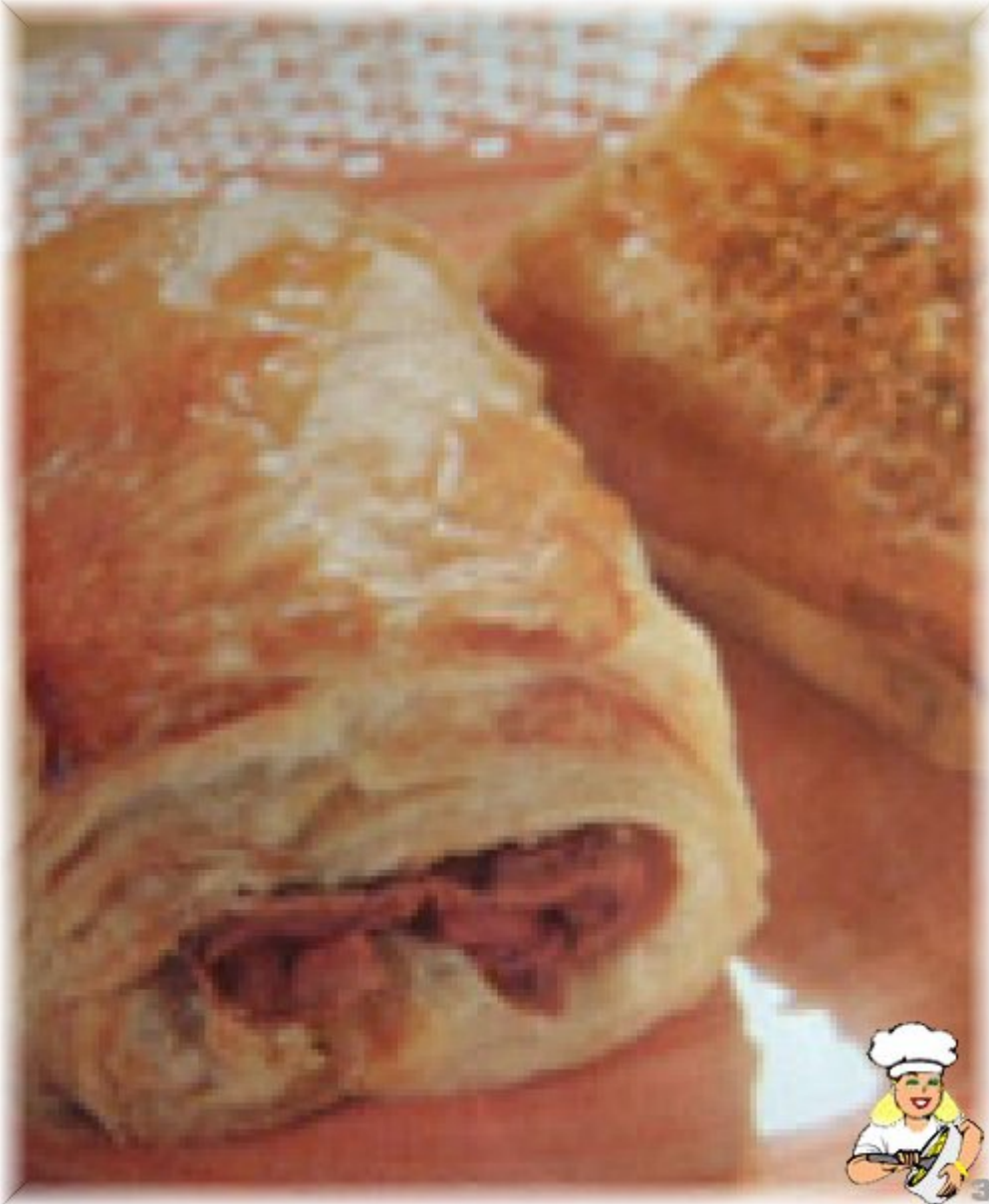
Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ MİLFÖY

4 adet milföy hamuru
4 adet sosis
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
4 yemek kaşığı kaşar peyniri
1 adet domates
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber

Doğranmış sosisleri zeytinyağında soteleyin. Milföy hamurlarından iki tanesini uç uca getirerek açın ve yağlanmış tepsiye döşeyin. Sosis, rendelenmiş kaşar peyniri, dilimlenmiş domates, tuz ve karabiberi karıştırıp hamurun üzerine yayın. Kalan milföyleri aynı şekilde açıp yayın. Üzerine yumurta sürüp 180 derece fırında pişirin.



Fotoğraf "mışıl mışıl" tarafından gönderildi. 30.05.2018
