



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ VOLOVAN

5 adet sosis,
2 adet domates
2 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı salça,
1 çay kaşığı hardal
1 çorba kaşığı sıvıyağ

İçini Hazırlamak İçin:

Sosisleri halka şeklinde doğrayın. Domatesleri küp şeklinde doğrayın.

Biberleri ince kıyın. Biberleri sıvıyağda kavurup, sosisleri ekleyin. Biraz kavrulunca salça, hardal, domatesleri ekleyip biraz su ilavesiyle pişirin.

Suyu koyulaştığında kekik, tuz, karabiber ekleyip ateşten alın. Milföy kaselerinin içine karışımdan doldurup, kaşar rendesi serpip, fırında peynirler eriyinceye kadar 3 dakika pişirip servis yapın.

Milföy hamurlarını su bardağı ile keserek 12 adet daire çıkarın. Yuvarlak hamurlardan 6 tanesinin ortasını daha küçük bir bardak ile keserek halka şekline getirin. Hamurların üzerine yumurta sarısı sürün. Daire şeklindeki hamurları fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine halka şeklindeki hamurları koyun. Üzerine çatalla birkaç delik açın. Önceden 200 °C ısıtılmış fırında hamurlar kase şeklini alıncaya kadar pişirin.
