



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOYA SOSLU SUSAMLI SOSİS

- 1 paket Banvit Kırmızı Dana Sosis (iri verev doğranmış)
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı soya sosu
- 1 çorba kaşığı susam
- 3 adet milföy hamuru

Zeytinyağı, soya sosu ve susamı iyice karıştırın. Sosislerin üzerine döküp, iyice harmanlayın.

Milföy hamurlarını yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin ve ortalarına sosisleri paylaşın. Önceden ısıtılmış 200C fırında, 15 dak. pişirin.

Arzu ederseniz, marul ve domates ile süsleyerek, sıcak servis yapın.

