



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU MİLFÖY BÖREĞİ

Pınar Milföy
Pınar Klasik Sucuk

Sucukları önce dilimleyip sonra her bir dilimi 4'e bölün.
Pınar Milföy'ü kare halde parçalara ayırıp her bir kare parçanın uçlarını birleştirip, sandal haline getirin.
Şekil verilen Pınar Milföylerin ortasına küpler halinde kesilen Pınar Klasik Sucuğu koyun.
1 yumurta sarısını milföylerin dış yüzeylerine sürüp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin.

