



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU MİLFÖY

- 4 adet milföy hamuru
- 2 adet biber
- 4 dilim domates
- 4 dilim kaşar peyniri
- 4 dilim sucuk
- 1 adet yumurta sarısı

Milföy hamurlarının özölmesini bekleyin. Sonrasında, milföy hamurlarının üzerine sucuk, domates, dilimlenmiş sivri biber, kaşar peynirini pay ederek yerleştirin. Milföy hamurlarının karşılıklı iki köşesini birleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp orta ısıllı fırında 15 dakika pişirdikten sonra servis edin.