



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU MİLFÖY

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

Oda sıcaklığındaki milföy hamurlarının üzerine sucuk, domates, sivri biber, kaşar peynirini koyun. Karşılıklı iki köşesini birleştirin. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürüp orta ısı fırında 15 dakika pişirin.

