



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU MİLFÖY

20 dilim sucuk
1 paket milföy hamuru

Milföy hamurları yıldız keselim ve ortasına sucuk koyalım kestiğimiz parçaları sucuğun üzerine kapatalım. Önceden ısıtılmış 200C fırında üzeri kızarana kadar pişirelim. Dilerseniz, üzerine çörekotu ya da susam gibi malzemeler kullanabilirsiniz.