



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU MİLFÖY SEPETİ

12 adet milföy hamuru

Harcı İçin:

3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour

100 g sucuk

5 adet mantar

2 adet sivri biber

3 diş sarımsak

1 adet domates

Tuz ve karabiber

Üzeri İçin:

1 adet yumurta sarısı

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

1. Sucukları dilimleyip, tavla zarı büyüklüğünde doğrayın.
2. Mantarların saplarını çıkartıp, kıyın.
3. Sivri biberlerin tohumlarını çıkarıp, ayıkladıktan sonra ince ince doğrayın.
4. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
5. Domatesin kabuğunu soyup, tavla zarı şeklinde doğrayın.
6. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırın. Kızan yağın içine kıyılmış sarımsakları, doğranmış sivribiberleri ve sucukları ilave edip, kavurun.
7. Daha sonra içine kıyılmış mantarları, tuzu ve karabiberi ilave edip, mantarlar bıraktıkları suyu çekene kadar tüm harcı orta ateşte pişirin.
8. Mantarlar suyunu çekince en son olarak harcın içine doğranmış domatesleri ilave edip bir taşım kavurduktan sonra harcı soğuması için yayvan bir tabağa alın.
9. Harç soğurken, milföy hamurlarını buzluktan çıkarıp, 5 dakika tezgâh üzerinde çözdürün. Daha keskin bir bıçak yardımıyla hamurun kenarından 1 parmak mesafe bırakıp, "L" şeklinde kesin. Aynı kesme işlemi hamurun ters tarafı içinde uygulayın. Hamurun kesilen köşe uçlarını birbirinin üzerine kapatıp, parmağınızla hafifçe üzerine bastırın.
10. Şekil verdiğiniz milföy hamurlarını Sıvı Sana ile yağladığınız fırın tepsisine dizin.
11. Milföy sepetlerinin orta kısmına sucuklu harcı koyun. Üzerine rendelenmiş kaşar serptikten sonra, hamurun kenarlarına bir fırça yardımıyla yumurta sarısı sürün.
12. Sucuklu milföy sepetlerini, önceden 200 derecede ısıtılmış fırında üzerleri kızarana 15-20 dakika pişirip, sıcak olarak servis edin.

[ML® Sucuklu Milföy Böreği için tıklayın](#)

[ML® Sucuklu Milföy Böreği \(görsel\)](#)