SOSİSLİ KONİLER

Fırını 200 derecede ısıtın. Milföy hamurlarını 1 cm. kalınlığında şeritler halinde kesin. Şeritleri koni şeklindeki kalıpların üzerine aşağıdan yukarıya doğru dolayın. Isıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Soğumaya bırakın. İçini hazırlamaya başlayın. Margarini bir tavada eritin, sosisleri ekleyin ve sote edin. Domates ve biberleri ekleyin, suyu çekene kadar pişirin. Ocaktan alıp taze kekikleri ekleyin, karıştırın. İç malzemeyi konilere doldurun. Sıcak servis etmek isterseniz, fırında beş dakika kadar bekletin.



© lezzetler.com tarif no:147042 • adı:Sosisli Koniler • gönderen:tunç • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:10