



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

## Dolama Sosiska

Dolama Sosis



8 Ədəd sosiska  
2 Ədəd kvadrat milföy xəmiri

- # Sosiskalar ikiyə kəsilər. Milföy xəmiri dördə kəsilər, hər kəsilən parça mərdanə ilə uzadıldıqdan sonra ortadan təkrar ikiyə kəsilər, digər milföy xəmiri də eyni şəkildə hazırlanar.
- # Milföy şeridi yarım sosiskaya dolanar, uc qisimi aşağıya gələcək şəkildə nimçəyə düzülər.
- # Dolama sosiskalar əvvəldən 200 dərəcə isidilmiş sobada, üzərləri çəhrayılaşana qədər bişirilər.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

**Qeyd:** Sosiskalar bişmə əsnasında şişər. Bu səbəblə milföy şeridi çox möhkəm sarılmamalıdır.