



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

SUCUKLU MİLFÖY BÖREĞİ



8 adet kare milföy hamuru
İçi için:
1 su bardağı ince doğranmış sucuk
1 su bardaĐı rendelenmiř kařr peyniri
1 adet ince kıyılmış kırmızı biber
1 adet yumurta beyazı
 zeri için:
1 adet yumurta sarısı
1  orba kaşığı susam

- # Milföy hamurları unlu zeminde merdaneyle açarak biraz b t t l l r.
- # Kenarına uzunlamasına i  karışımından konur ve fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır.
- # Bıçakla rulo tam ortadan ikiye kesilir. DiĐer milf yler de aynı işlem uygulanır.
- # Börekler yağlanmış fırın kabına dizilir.
- #  zerine yumurta sarısı sürülür, susam serpilir.
- # Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Not: Börekler şekillendirilmeye başlamadan hemen önce fırının yakılması tavsiye edilir.