



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

DOLAMA SOSIS



8 adet sosis
2 adet kare milföy hamuru

Sosisler ikiye kesilir. Milföy hamuru dörde kesilir, her kesilen parça merdane ile uzatıldıktan sonra ortadan tekrar ikiye kesilir, diğer milföy hamuru da aynı şekilde hazırlanır.

Milföy Őeridi yarım sosise dolanır, u kısmı aŐađıya gelecek Şekilde tepsiye dizilir.

Dolama sosisler önceden 200 derece ısıtılmıŐ fırında, üzerleri pembeŐinceye kadar piŐirilir.

Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Sosisler piŐme sırasında ŐiŐer. Bu nedenle milföy Őeridi fazla sıkı sarılmamalıdır.