



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

## SUCUKLU MİLFÖY BÖREĞİ



8 adet kare milföy hamuru  
İç için:  
1 su bardağı ince doğranmış sucuk  
1 su bardağı rendelenmiş kaşır peyniri  
1 adet ince kıyılmış kırmızı biber  
1 adet yumurta beyazı  
Üzeri için:  
1 adet yumurta sarısı  
1 çorba kaşığı susam

- # Milföy hamurları unlu zeminde merdaneyle açarak biraz bütütölölür.
- # Kenarına uzunlamasına iç karışımından konur ve fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır.
- # Bıçakla rulo tam ortadan ikiye kesilir. Diğer milföyler de aynı işlem uygulanır.
- # Börekler yağlanmış fırın kabına dizilir.
- # Üzerine yumurta sarısı sürölür, susam serpilir.
- # Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

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