



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

SUCUKLU KAYIK



10 adet kare milföy hamuru
İç için:
Yarım kangal sucuk
1 adet domates
1 adet sivri biber
2 orba kaşığı ketçap
Üzeri için:
1 su bardağı kaşar peyniri
2 orba kaşığı sıvıyağ

- # Sucuk çok ince doğranır. Domates ve biber ince kıyılır, karıştırılır.
- # Milföy hamurları unlu zeminde, merdaneyle 1 karış olacak şekilde açılarak uzatılır.
- # Yüzeyine ketçap sürülür. Yeteri kadar iç bırakılır. İki kenarı üst üste gelecek şekilde katlanır.
- # Kayıklar yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine fırçayla sıvıyağ sürülür.
- # 190 derece fırında 15 dakika pişirilir. Sonra üzerlerine parçalanmış kaşar peyniri bırakılır.
- # Tepsi tekrar fırına verilir. Kaşar peynirleri eriyene kadar pişirilir.
- # İlık olarak servise sunulur.

Not: Bu tarif salam ya da sosisle de hazırlanabilir.