

Sausage Roll

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Kolay

~326 kcal

Açılış 4/10

Sausage roll, sosis harcını milföye sararak elde yenebilen, Avustralya fırınlarındaki gibi boyu görülen pratik bir atıştırmalıktır.

Malzemeler

- 6 yaprak Milföy hamuru
- 500 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 adet Yumurta
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 su bardağı Domates sosu

Yapılışı

1. Dana kıymayı öğdenilmiş soğan ve karabiberle iyice karıştırın.
2. Milföy hamurlarının uzun kenarına harcı koyup sıklıklar sarı.
3. Ruloların yüzeyine yumurta sürüp dilimlemeden tepsiye yerleştirin.
4. 200°C fırında 20-22 dakika kabarmaya kadar pişirin.
5. Ruloları parçalara kesip domates sosuyla sıcak olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Milföyü fazla doldurmamak rulonun keserken dağılmasını engeller.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında domates sosuyla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta