

# 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

## Yapılış

- Dana kıymaya öğdenilmiş soğan ve karabiberle iyice karıştırın.
- Milföy hamurlarının uzun kenarına harcı koyup sıklular sarın.
- Ruloların yüzeyine yumurta sürüp dilimlemeden tepsiye yerleştirin.
- Sausage rolleri 200°C fırında 20-22 dakika kabarıncı kadar pişirin.
- Ruloları parçalara kesip domates sosuyla sıcak olarak verin.

### PÜF NOKTASI

Milföyü fazla doldurmamak rulonun keserken dağılmasınaydır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında domates sosuyla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta