



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAPATYA BÖREĞİ

Emine Beder

100 gr. beyaz peynir veya çökelek
1 demet maydanoz
2 yumurta akı
1 yumurta sarısı
Susam
Çörekotu
10 yaprak milföy hamuru

Milföy hamurlarını çözdürüp merdane ile hafifçe inceltelim. Çiçek şeklindeki kurabiye kalıpları ile ve yaprak şeklindeki kalıplarla keselim. Çiçek şeklindeki milföy hamurlarının üzerine peynirli karışımdan yayalım, (yarısının üzerine) Diğer milföy parçaları üzerlerine kapatalım. Yaprak şeklindeki milföy parçalarının üzerine bıçakla derin bir çizgi yapalım. Üzerlerine yumurta sarısı sürerek ısıtılmış 200 derece ısıllı fırında altları ve üstleri pembeleşene dek pişirelim.

Not: Arzuya göre çiçeklerin ortalarına şekilli olarak çörekotu ve susam serpin.

