KONAK POĞAÇASI

12 adet kare milföy hamuru
Yarım kalıp beyaz peynir
10-15 dal maydanoz
1 adet yumurta beyazı
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı susam

Önce iç hazırlanır; peynir ezilir, maydanoz kıyılır, yumurta beyazı eklenir ve karıştırılır. Milföy hamurlarının yarısına iç konur. Kalan kısım üzerine kapatılır. Bir tabak yardımıyla kenarları yuvarlak kesilir. Pişirme kağıdı serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür, susam serpilir. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:121416 • adı:Konak Poğaçası • gönderen:puding • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:41