



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ MİLFÖY BÖREĞİ

350 gr. hazır yaprak hamuru
150 gr. tulum peyniri
30 gr. susam tohumu (kavrulmuş)
1 adet yumurta
80 gr. tereyağı
1 adet yeşil salata
Yeterince maydanoz ve kekik

Tulum peynirini çatalla ezerek ufalayınız, ince doğranmış maydanoz ve ufalanmış kekikle karıştırınız. Bütünleştirip bir kenarda bekletiniz.
3-4 mm. kalınlığında yaprak hamurunu masaya seriniz. Hazır hamur eğer inceyse iki katını kullanınız 12 cm. kenarlı karelere, peynir koyunuz.
Karelerin kenarlarını suyla ıslatıp, bohça gibi kenarları kapatıp, parmaklarınızla bastırınız. Kapatırken kenarlarında hiç açık bırakmayınız.
Üzerine çırpılmış yumurta sürüp, susam tohumu serpiniz. Fırını 200 derece ısıtıp 1/2 saat pişiriniz. Salata eşliğinde sıcak sıcak ikram ediniz.

