



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHARATLI MİLFÖY ÇUBUKLARI

<https://migros.com.tr>

1 yumurtanın beyazı  
1 tutam kimyon  
1 tutam zerdeçal  
1 çorba kaşığı kekik  
Biraz sarımsak  
Tuz  
1 yumurta sarısı  
Biraz susam  
Biraz çörekotu

1. Kare şeklin de ki milföyleri paralel bir şekilde 4 parçaya ayırın.
2. Yumurta akı ve diğer baharat ve tuzu iyice çırpıp fırça yardımı ile milföye sürüp diğer sürülmemiş parçayı üzerine kapatıp iki tarafından tutup elinizle burgu şeklini verin.
3. Tepsiye dizip üzerine önce yumurta sarısı sonra susam ve çörekotu serpin.
4. 180 derecede ısınmış fırında 30 dk pişirin.

