



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI MİLFÖY ÇUBUKLARI

- 10 Tane kare milföy hamuru
- 1 adet yumurta akı
- 1 tutam kimyon
- 1 tutam zerdeçal
- 1 orba kaşığı kekik
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet Yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı Susam
- 1 tatlı kaşığı örekotu

Kare şeklindeki milföyleri paralel bir şekilde kesilir. Bir kareyi dört paralel parçaya bölün, 6 parçaya da bölünebilir.

Yumurta akı, margarin ve diğer baharat ve tuzu iyice ırıp fırça yardımı ile milföye sürüp diğer sürölmemiş parçayı üzerine kapatıp iki tarafından tutup elinizle bükün.

Tepsiye dizip üzerine önce yumurta sarısı sonra susam ve çörekotu serpin.

180 derecede ısınmış fırında da 30 dk pişirin.

