



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKER BÖREK

4 adet milföy hamuru
100 gram beyaz peynir
2-3 dal maydanoz
1 adet ince dilimlenmiş sivri biber
1 adet yumurta sarısı

Bir milföy hamurunun altına ve üstüne un serpin. Merdane ile hamuru hafifçe açın ve dört eşit parçaya kesin. Diğer milföy hamurlarına da aynı işlemi uygulayın. İçi için bir kapta, ufalanmış beyaz peyniri, kıyılmış maydanozu ve küçük doğranmış sivri biberi karıştırın. Hazırladığınız bu iç malzemeyi milföy parçalarının ortasına eşit şekilde yerleştirin. Bir milföy parçasının 2 kenarını üst üste getirip, uçlarını şeker paketi gibi kıvrın. Diğer milföyleri de bu şekilde hazırlayıp, hafifçe yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. 200 derece fırında, 15-20 dakika pişirip servis yapın.

