



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BİSKÜVİLİ TATLI BÖREK

8 adet kare milföy hamuru

16 adet petibör bisküvi

1 çay bardağı şeker

1 adet yumurta akı

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

1 çorba kaşığı pudra şekeri

Bisküviler dövölür, şeker ve yumurta akıyla karıştırılır. Milföy hamurlarına iç paylaşılır. Köşeden köşeye üçgen katlanır. Tepsiye konur, yumurta sarısı sürölür. 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Üzerine fırından çıkar çıkmaz pudra şekeri serpilir.