



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FERMAN BÖREĞİ

8 adet kare milföy hamuru

İç için:

1 adet yumurta beyazı

Yarım kalıp beyaz peynir

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Peynir ezilir, yumurta beyazıyla karıştırılır. Kare milföy hamurlarının üzerine yayılır. Fazla sıkı olmayan düz rulo şeklinde sarılır. Yağlanmış fırın kabına kat yerleri alta gelecek şekilde börekler konur. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 190 derec fırına verilir altın rengi alana kadar pişirilir.

---