



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARE POĐAÇA

12 adet kare milföy hamuru

Yarım kalıp beyaz peynir

1 adet yumurta beyazı

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

1 orba kaşığı susam

Peynir ezilir ve yumurta beyazıyla karıştırılır. Çözölmüş milföy hamurlarının ortasına peynirli, iç konur, sağdan soldan ve yukardan aşağıya katlanarak kare şekli verilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürölür ve susam serpilir. 190 derece fırında altın rengi alana kadar pişirilir.
