



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM ÇITIR KURABIYE

10 adet milföy hamuru
1 paket otlu ve sarmisaklı krem peynir
1 adet yumurtanın sarısı
Susam ve cörek otu

1 Milföy hamurlarını tezgahınıza dizin. Üzerlerine bolca otlu ve sarmisaklı krem peynirinizden sürün.
2 Milföy hamurunuzu rulo şeklinde sarın.
3 Üzerine yumurta sarısı sürün.
4 susam ve cörek otu serpistirin
5 keskin bir bıçak yardımı ile 3 cm kalınlığında kesin ve fırın tepsinize dizin
6 160 C fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

Not: Krem peynirin otlu ve sarmisaklı Türkiye'de belki olmayabilir. Bu durumda sade krem peynirin içerisine, sarmisak, tuz, maydanoz, taze soğanın yeşil kısmı ve dereotunu çok ince kıyıp karıştırarak da kullanabilirsiniz. Tarif tamamı ile bana ait olduğundan dolayı ismini koymakta çok zorlandım. Daha iyi isim fikri olan kullanabilir elbette.