



## LABNELİ KANEPE

6 adet milföy yaprağı  
1 adet yumurta sarısı  
50 gram labne peynir  
1 yemek kaşığı susam

Milföylerimizi buzluktan çıkartalım ve çözümlerini bekleyelim. Fazla yumuşamasını beklemeden milföyleri tezgahın üzerine alalım. İstedığımız kurabiye kalıpları ile keselim. Her bir çiçek için iki adet milföy lazım. Üstte kalanın içini daha küçük bir kalıpla kesip çıkartalım. İki milföyü üst üste koyalım. Milföyler bitene kadar aynı işleme devam edelim. Yağladığımız fırın tepsisine milföyleri dizelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürelim. Önceden ısıttığımız 180 C fırında pembeleşinceye kadar pişirelim. Fırından çıkan milföylerin üzerine labne peyniri sürüp susam serpeлим ve servise sunalım.

