



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MİLFÖY ÇUBUKLARI

4 yaprak milföy hamuru  
1 adet yumurta sarısı  
1 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı susam  
1 çorba kaşığı çörekotu

Oda sıcaklığındaki milföyleri un ve merdane ile açın. Bıçakla uzun çubuk şeklinde kesin. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye burarak yan yana dizin. Üstlerine yumurta sarısı sürün, çörek otu ve susam serpip 200 derece fırında 15 dakika pişirin.

---