



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖYDEN RULO BÖREK

4 adet milföy hamuru

İç:

1 dilim beyaz peynir

5-6 dal maydanoz

1 adet yumurta akı

Üzeri:

1 adet yumurta sarısı

1 tatlı kaşığı susam

Milföy hamurları birbirinin üzerine yarım santim bindirerek yan yana dizilir. Biraz un serpererek merdaneyle üzerinden geçilir. Peynir, kıyılmış maydanoz ve yumurta akı karışımından oluşan iç uzunlamasına konur ve rulo yapılır. Üzerine yumurta sarısı sürülür, susam serpilir. 190 derece, sıcak fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra, bıçakla baş parmak kalınlığında dilimlenir.

[ML® Makarnalı Rulo Börek \(görsel\)](#)