



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖYDEN TUZLULAR

Malzemeler:

500 gr. milföy hamuru

1 yumurta sarısı

Süslemek için:

Badem taneleri

susam

çörek otu.

Hazırlanışı:

Hamuru ince olarak açtıktan sonra bisküvi kalıpları ile buna değişik şekiller vererek kesin. Her hamurun üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Sonra susam, çörekotu, çekilmiş veya bütün badem ile süsleyin. Tepsiyeye dizin. Sıcak fırında 10-15 dakika pişirin.