



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ ÇUBUKLAR

- 5 adet SuperFresh milföy
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı su
- 5 çorba kaşığı parmesan peyniri
- 1 tatlı kaşığı hardal tohumu
- 1 çorba kaşığı susam
- 1 çorba kaşığı pul kırmızıbiber
- 1 çorba kaşığı rezene tohumu
- 1 çorba kaşığı çörekotu

Milföy hamurlarını düz bir zemine koyun. Yumurta ve suyu çırpıp fırça ile hamurların üzerine sürün. Her bir hamurun üzerine 1 çorba kaşığı parmesan peyniri serpin. Hamurların üzerine ayrı ayrı tohumları serpin ve parmak uçlarınızla hafifçe bastırın. Keskin bir bıçakla her bir hamuru 10 eşit şerit şeklinde kesin. Her bir şeridi iki ucundan tutun, ters yönle çevirerek burun ve fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 200 C fırında üzerleri kızarıncaya kadar 10-12 dak. pişirip servis yapın.

