



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖYLÜ KİTİRLAR

- 3 milföy
- 4 yemek kaşığı susam
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı pul biber

Milföylerinizi eğer buzdolabınızda bekletmişseniz çıkarın biraz erisin, eğer dolabınızda değilse hemen yapmaya başlayabilirsiniz. Milföylerinizi bir merdane yada küçük bir oklava yardımı ile tezgah üzerine biraz un serperek boyuna olacak şekilde açarak inceltin. Diğer milföyleriniz içinde aynı işlemi uygulayın, milföylerinizin incecik olması ve kabarmaması için üzerlerine parmaklarınızla bastırın, altını yağlamış olduğunuz fırın tepsinize milföylerinizi yerleştirin, üzerlerine yumurta sürün ve başka bir kase içinde ayıklanmış veya ayıklanarak hazır aldığınız ay çekirdeklerinizi, susamınızı, kekik ve pul biberinizi ekleyin ve karıştırın. Hazırladığınız bu karışımı milföylerin üzerlerine serpin. 100 derecelik fırında yaklaşık 10-15 dk pişirin diğer bir deyişle evinize kekik kokuları gelmeye başlamışsa milföy kırırlarınız hazırdır.