



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ SİMİT

4 adet yumuşamış milföy
Peynir (isteğe bağlı sade veya farklı malzeme)
1/2 (yarım) çay bardağı pekmez
1/2 (yarım) çay bardağı su
1 çay bardağı susam

Öncelikle yumuşamış milföylerimizi merdaneyle çok az açalım.
Kenarına videodaki gibi peyniri koyalım ve rulo şeklinde saralım daha sonra kenarlarını birleştirelim.
Halka haline getirdikten sonra pekmezi suyla karıştıralım ve pekmezli suya batıralım daha sonra susama bulayarak tepsiye dizelim.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 15 -20 dakika kontrollü pişirelim.

