



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİMİT MİLFÖY

10 adet milföy yaprağı
1 küçük kase peynir
2 yemek kaşığı pekmez
Yarım ay bardağı su
Yeteri kadar susam

Milföyleri yapışmadan önce buzluktan çıkarın.
Buzu açılın geniş tarafı peynir koyup sarın.
Sardıktan sonra uçları birleştirin pekmez ve suyu bir kapta karıştırın.
Milföyleri önce pekmezli suya sonra susama bulayın.
Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin.
200 derece fırında kızarana kadar pişirin.

