



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NEŞELİ BURGU

5 adet kare milföy hamuru
2 çorba kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı toz tarçın
1 adet yumurta

Her bir milföy hamuru bıçakla 4 eşit çubuğa kesilir. 2 kat burgu yapılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür. Üzerlerine toz şeker ve toz tarçın karışımı serpilir. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
