



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PALMIYE BÖREK

6 adet kare milföy hamuru

1 adet yumurta

Yarım paket margarin

3 milföy hamuru üst üste bindirerek birleştirilir. Kalanlar da aynen yapılır diğer grupla birleştirilir. Peynir ezilir, yumurta beyazıyla karıştırılır. Peynirin yarısı uzunlamasına bir ucuna, kalan yarısı diğer ucuna konur. İki ucundan ortaya doğru iki rulo yapılır, ortada birleştirilir. Ortası kesilmeden bıçak yardımıyla baş parmak kalınlığında kesilir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye konur. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında kıpkırmızı kızarana kadar pişirilir.