



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAÇAKLI RULO BÖREKCİK

8 adet kare milföy hamuru

İç için:

Yarım kalıp beyaz peynir

1 adet yumurta beyazı

Yarım demet maydanoz

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Ezilmiş peynir, kıyılmış maydanoz ve yumurta beyazı çok güzel karıştırılarak i hazırlanır. Kare milföy hamurunun u kısmından 2 santimlik kısım bıçakla düzgün aralıklarla kesikler atılır. Kesilmeyen kısmına i konur, sıkı olmayan rulo yapılır. Kesik kısımların üzeri de kalmasına özen gösterilir. Rulo ikiye kesilir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye konur. Diğer hamurlar da aynı şekilde yapılır. Böreklerin üzerine yumurta sarısı sürölür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.