



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SANDIK ÇÖREĞİ

Emine Beder

6-7 milföy hamuru
150-200 gr. beyaz peynir veya lor peyniri
1 demet maydanoz
1 yumurta sarısı

Milföy hamurlarını hafifçe çözdürün. Karşılıklı 2 kenarından 4 adet içe doğru uzanan kesikler yapın. Ota kısmına peynirli maydanozlu karışım koyun kanatların en kenarda olan kısımlarını dış tarafta birbirine yapıştırın. Diğer kanatları peynirli için üzerine kopartıp yapıştırın. Yumurta sarısı sürüp ısıtılmış 220° ısıllı fırında altları ve üstleri kızarıp pembe renk olana dek pişirin.