



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT BÖREK

Elif Korkmazel

5 adet milföy hamuru
2 adet patates
100 gram beyaz peynir
4-5 dal maydanoz
Tuz
Karabiber
1 adet yumurtanın sarısı

Milföy hamurlarını yan yana koyup özölmesini bekleyin. Merdaneyle birleştirip genişletin. Patatesleri haşladıktan sonra ezin. Peyniri, kıyılmış maydanozla karıştırın ve patateslere ilave edin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayıp karıştırın. Bu iç malzemeyi, milföy hamurunun bir kenarına koyup, rulo şeklinde sarın. İkiye bölüp, uçlarını birleştirerek halka şekli verin. Dış kenarlarına bıçakla dilim dilim olacak gibi kesikler yapın. Üzerine yumurta sarısı sürüp, 200 dereceli fırında 20-30 dakika pişirin.

