



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT TADINDA MİNİK MİLFÖYLÜ BÖREK

<https://www.aksam.com.tr>

- 8 adet milföy hamuru
- 1 kase peynir (Lor peyniri veya kaşar peyniri)
- 1-2 yemek kaşığı pekmez
- 3-4 kaşık su
- 1 çay bardağı susam

Milföy hamurlarınızı açıp yan yana dizdikten sonra oda sıcaklığında yaklaşık 10 dakika bekletelim. Milföylerinizi ortadaki çizgiden ikiye bölelim. Ardından bir milföyün 4 bölgesine eşit olacak şekilde hazırladığımız peyniri koyalım. Üstüne başka bir milföyü kapatarak, bıçakla 4 parçaya bölelim. 4 parçaya böldüğümüz milföyleri kenarlarından hafiften bastırarak iyice kapatalım. Tüm milföy hamurlarına aynı şekilde uygulama yapalım. Ardından 2 yemek kaşığı pekmeze bir kaç kaşık su ekleyip rengini açalım. Üstüne sürerek susam ekelim. Hazırladığımız fırın tepsisine yağlı kağıtla serip tüm milföyleri üstüne dizelim. 180 derece ısıttığımız fırına tepsiyi alalım. Üstü kızarana kadar pişirelim. Minik simit tadında milföy hamurlu kahvaltılıklarınız hazır.

