



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİTLİ BÖREK

Elif Korkmazel

5 adet milföy hamuru

2 adet patates

100 gr. beyaz peynir

4-5 dal maydanoz

Tuz

Karabiber

1 adet yumurtanın sarısı

Milföy hamurlarını yan yana koyup, merdaneyle birleştirip genişletin. Patatesleri haşlayıp ezin ve ufalanmış peynir ve kıyılmış maydanozla karıştırın. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Milföy hamurunun bir kenarına peynirli harcı koyup rulo şeklinde sarın. İkiye bölüp uçlarını birleştirerek halka şekli verin. Dış kenarlarına bıçakla dilim dilim olacak şekilde kesikler yapın. Üzerine yumurta sarısı sürüp 200 derece fırında pişirin.