



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SUSAMLI BONBON

MALZEMELER

8yaprak milföy hamuru

1 yumurta sarısı

3 yemek kaşığı susam

1 kase küp şeklinde doğranmış sucuk

6 yemek kaşığı rende kaşar peyniri

Tuzot

YAPILIŞI

Bir Kaptta doğranmış sucuk, kaşar peyniri, tuzotu ve ketçabı karıştırın.

Milföy hamurlarının her birine birer yemek kaşığı sucuklu, peynirli ve ketçaplı harçtan koyun. Sigara böreği şeklinde yuvarlayın. Her iki ucunu bonbon şekeri kağıdı gibi bükerek kapatın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. 200 °C ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

[ML® Susamlı Ekmek için tıklayın](#)