



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI LEZZET KARESİ

8 adet kare milföy hamuru

Yarım kalıp beyaz peynir

Üzeri için:

1 çorba kaşığı pekmez

1 su bardağı su

1 su bardağı susam

İlk milföy hamurunun üzerine ezilmiş peynir konur, ikinci milföy hamuru konur. Ruletle artı şeklinde kesilir. Kenarlarına hafifçe bastırılır. Her küçük kare önce pekmezli suya batırılır, sonra susama bulanır. Börekler pişirme kağıdı serilmiş tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Kıpırmızı kızarana kadar pişirilir.
