



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI MİLFÖY

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

- 3 adet milföy hamuru
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 çay bardağı kavrulmuş susam
- 2 yemek kaşığı pekmez
- 1 çay bardağı su

Milföy hamurlarını tezgahın üzerine uzunlamasına seriyoruz. Rendelenmiş kaşar peynirini eşit şekilde hamurların ortasına ilave ediyoruz. Üçgen kapatıyoruz. Bir tabağın içerisine kavrulmuş susamı ilave ediyoruz. İki yemek kaşığı pekmezi bir çay bardağı suyun içine ilave edip karıştırıyoruz. Pekmezli suyu da tabağa boşaltıp milföy simitleri ilk pekmezli suya daha sonra kavrulmuş susamın içerisine buluyoruz. Daha önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika kadar pişiriyoruz.

