



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI PAÇAVRA

8 adet kare milföy hamuru
1 adet yumurta
1 su bardağı susam

Yumurta çırpılır. Susam düz bir tabağa konur. Milföy hamurları önce yumurtaya batırılır, iyice süzülür. sonra susama bulanır ve kağıt gibi buruşturulur. Börekler yağlı kağıt serilmiş tepsiye konur. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
