



## TAHİNLİ SUSAMLI MİLFÖY ÇITIRLARI

Pınar Milföy  
1 Çay Bardağı Tahin  
1 Çay Bardağı Esmer Şeker  
1 Çay Bardağı Kavrulmuş Susam  
1 Yumurta Akı

Milföy hamurunu merdane ile açın.  
Üzerine tahin sürün ve esmer şeker serpin.  
Milföyü rulo haline getirin ve bıçakla lokmacıklar kesin.  
Her bir milföy lokmasını ilk önce yumurta akına daha sonra susama bulayarak fırın tepsisine dizin.  
Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 15 dakika pişirin.

