



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI SİMİDİM

6 adet kare ya da 3 adet dijdörtgen milföy
6 çorba kaşığı kakaolu fındık kreması
1 adet yumurta sarısı
Üzeri için:
Fındık

Kare milfoy hamuru kullanılıyprsa streç fikmin üzerine konur, uç uca bindirilir, bastırılarak dikdörtgen şekil elde edilir. Yüzeyine kakaolu fındık kreması sürülür. Alttaki streç film yardımıyla rulo yapılır. Rulo bıçakla boyuna kesilerek iki parça elde edilir. parçalar burulur ve iki uçları birleştirilerek simit biçimi verilir. 6 adet simit yağlı kağıt serilmiş tepsiye konur. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür, fındık serpilir. 190 derece fırında 25 dakika pişirilir.