



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZEYTİN EZMELİ FİYONG

6 adet milföy hamuru

3 çorba kaşığı zeytin ezmesi

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Çözölmüş 3 adet milföy hamurunun üzerine zeytin ezmesi sürölür. Üzerlerine milföy hamurları kapatılır. 4 eşit parçaya kesilir bıçakla. Bu şekilde 12 eşit parça elde edilir. Bu parçalar iki ucundan çevirerek fiyong şekli verilir. Fiyonglar pişirme kağıdı serilmiş fırın kabına dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürölür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.