



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

ÇITIR BURGU



8 adet kare milföy hamuru
1 su bardađı ezilmiř beyaz peynir
1 adet yumurta beyazı
zeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 orba kaşığı su

- # Peynir ve yumurta beyazı karıştırılır.
- # Çözülmüř milföy hamurları unlu zeminde, parmak uçlarıyla biraz genişletilir.
- # 4 milföy hamurunun üzerine i paylaştırılır, kenarlara fazla konmaz.
- # Üzerlerine ikinci milfyler konur ve i çıkmayacak şekilde ortasına ve kenarlarına bastırılarak biraz yapıştırılır.
- # Sonra bıçakla 4 eşit şeride kesilir. şeritler iki ucundan tutulur, birkaç tur döndürerek burgu yapılır.
- # Burgular yağlanmış fırın kabına dizilir. zerine suyla karıştırılmış yumurta sarısı sürülür.
- # Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık ya da sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu tarif ezilmiř patatesli ile de hazırlanabilir.