



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUTLU MILFÖY

8 adet milföy hamuru
4 adet olgun armut
3 çorba kaşığı elma suyu
500 gr krem peynir
2 adet yumurta sarısı

Donmuş hamurları kısa bir süre bekletin. Çözülen yaprakları teker teker hafifçe açın. Armutları soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra ince dilimler halinde doğrayın. Elma suyunu armutların üzerinde gezdirin. Peyniri bir kaseye alıp çırpın. Armut dilimlerini peynire ilave edin. Peynirli karışımı her bir milföy hamuru üzerine eşit miktarda paylaşın. Yumurta sarısını çırpıp hamurun kenar kısımlarına sürün. Hamurları sarıp hafifçe bastırın ve tekrar üzerine yumurta sarısı sürün. Fırını 180 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Bir fırın tepsisini yağlayın veya içine yağlı kağıt serin. Milföy hamurlarını kapanma yerleri alta gelecek şekilde tepsinin içine yerleştirin. Dilerseniz ruloları yine milföy hamurundan elde edebileceğiniz değişik şekillerle süsleyebilirsiniz. Fırına içi su dolu bir kase yerleştirin. Armutlu milföy sürprizlerini fırının orta bölmesinde 20 dakika kadar pişirin.

[ML® Muhallebili Milföy Videosu](#)

