BADEMLİ MİLFÖY ÇÖREĞİ

12 adet milföy
2 su bardağı badem
1 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı tereyağı
2 adet yumurta akı
1 kase un
1 kase pudra şekeri

Milföyü derin dondurucudan çıkarıp çözülmesini bekleyin. Diğer yandan bademlerin üzerine kaynamış su döküp 2-3 dk bekleyin. Daha sonra kabuklarını soyun. Mutfak robotu yardımıyla bademleri iyice çekin. Daha sonra üzerine 1 su bardağı toz şekeri ve 2 kaşım sana yağı ekleyip rondodan geçirmeye devam edin. Son olarak üzerine 2 adet yumurta akını ekleyip kaşık yardımıyla iyice karıştırın. Tezgahın üzerine 1 adet Milföyü alın. Her iki tarafına az un serperek dikdörtgen şeklinde çok hafif açın. Uzun kenarına hazırladığınız harçtan uzunlamasına koyun. Diğer uzun kenarına az tuz ile çırptığınız yumurta akını fırça yardımıyla sürün. Rulo olacak şekilde sarıp yarım ay şeklinde kıvırın. Üzerine yumurta akı sürdükten sonra kaseye koyduğunuz toz şekerine batırın. Yağlı kağıt koyduğunuz tepsiye dizin. Kalan milföylere de aynı işlemi uygulayın. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında kızarıncaya kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:91140 • adı:Bademli Milföy Çöreği • gönderen:gizemli kız • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:19