



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ AYÇÖREĞİ (MİLFÖY)

MALZEMELER

- 4 Adet milföy hamuru
- 1 Su bardağı ceviz içi
- 2 Adet portakal kabuğu rendesi
- 1 Adet yumurta
- 3 Çorba kaşığı süt
- ½ Su bardağı pudra şekeri

HAZIRLANIŞI

Milföy hamurlarını buzdolabından çözölmeleri için bekletin. Ceviz içini pudra şekeri ile birlikte mutfak robotuna koyup iyice karıştırın. Daha sonra bu karışıma portakal kabuğu rendesi ve bir yumurtanın akını ilave edin. Çözölmüş olan her bir hamur parçasının üzerine iki yemek kaşığı hazırladığınız harçtan koyun. Hamurları bir köşesinden yuvarlamaya başlayıp ay şeklini verin. Süt ve yumurta sarısını karıştırıp, fırça yardımı ile üzerlerine sürün. Önceden ısıtılmış kızgın fırında 25-30 dakika pişirin. Pudra şekeri ile süsleyerek servis yapın.

[ML® Ay Çöreği için tıklayın](#)