



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ MİLFÖY RULO

MALZEMELER;

8 tane milföy hamuru
1 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
2 su bardağı çekilmiş ceviz
1 çay bardağı pudra şekeri

YAPILIŞI;

Milföyleri dörder dörder ayırın.Dördünü birleştirip unlayarak inceltin.Cevizi,toz şekeri ve tarçını karıştırın. Dörder dörder birleştirip açtığınız hamurlara içi paylaşırın ve rulo şeklinde sarın.Dört parmak uzunluğunda kesin.Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin.Sıcak fırında üstü kızarıncaya 175 derecede pişirin. Fırından çıkarınca üzerine pudra şekeri serpin. Soğuyunca servis yapın. Afiyet olsun.