



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ DİLBER DUDAĞI

8 adet milföy hamuru
1 subardağı dövülmüş ceviz
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı yağ
Şerbet için:
6 çay bardağı su
5 çay bardağı tozşeker
Yarım limon suyu
1 yemek kaşığı un (açmak için)

Önce şerbeti tencerede koyup kaynatın ve soğumaya bırakın.

Oda ısısında beklemiş olan milföy hamurlarını tezgah un serpip açın, bir su bardağı ile yuvarlak kesin.

Dövülmüş cevizi içine koyup poğaça şeklinde kapatın.

Yağlanmış tepsiye dizin, üzerine eritilmiş soğutulmuş tereyağı ile yumurta sarısını çırpıp fırça ile tatlıların üzerine sürün.

Öncede ısıtılmış fırında 175 derecede 20-25 dk pişirin.

Tatlı sıcak şerbet soğuk olacak şekilde şerbetini verin, şerbeti çekince servis yapılır.

