



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FEAST KOLAY BAKLAVA

20 adet Feast milföy yaprağı
5 yemek kaşığı fındık
1 yemek kaşığı şeker
1 adet yumurta (sarısı ve beyazı ayrı)

Şerbet malzemeleri:

2 su bardağı su
2,5 su bardağı şeker
1/2 limon

1. Milföy yapraklarını şekillendirebileceğiniz kıvama gelene kadar oda sıcaklığında bekletin.
2. Fındıkları mutfak robotu ile parçalayın veya havanla dövün. Bir kasede dövülmüş fındıkla şekeri karıştırın. Bir yaprak milföyün bir kenarına diklemesine fındıklı karışımdan bir miktar koyun. Fındığı koyduğunuz taraftan başlayarak hamuru rulo yapın. Kenarına yumurta beyazı sürün ve ruloyu yapıştırın. Tüm milföy yaprakları için aynı işlemi tekrarlayın.
3. Yaptığınız ruloları 4 eşit parçaya kesip, fırın tepsisine dizin. Milföy ruloları gül gibi görünecek şekilde tepside yanyana dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün, 230 - 250 oC fırında üstü kızarana dek pişirin.
4. Milföyler pişerken şerbeti hazırlamaya başlayın. Şekerle suyu kaynatın, ocaktan almadan az önce içine yarım limonu sıkın. Bir taşım kaynatın ve ateşin üzerinden alın.
5. Fırından çıkan sıcak baklavalara üzerine, soğuyan şerbeti dökün. Şerbet sıcak olursa tatlınız hamurlaşabilir. Soğuyunca servis yapın.

[ML® Kolay Baklava için tıklayın](#)