



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI MİLFÖY

10 adet milföy hamuru
6 çorba kaşığı fındık
1 çay bardağı toz şeker
2 adet yumurta
Üzerine:
Pudra şekeri

Milföy hamurlarını, kenarlarını kesmeden orta kısımlarından beş adet şerit halinde kesin. Şekeri, yumurta aklarını ve toz haline getirilmiş fındığı çırpın. Milföy şeritlerinin ortalarına karışımı paylaştırıp rulo şeklinde sarın. Tepsiye koyup üzerine yumurta sarısı sürün. 180 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Üzerine pudra şekeri serpin.



Fotoğraf "songün" tarafından gönderildi. 29.12.2017