



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİYONKLU MİLFÖY TATLISI

2 adet milföy hamuru
Şerbeti için:
1 su bardağı su
Yarım su bardağı toz şeker
3 limon damlası
Kızartmak için:
sıvı yağ
Üzeri için:
Çam fıstığı

Milföylerinizi buzluktan çıkarıp 15 dk. açılmasını bekleyin.
Milföylerin her bir parçasını 3 parçaya bıçak yardımıyla kesin.
Orta kısmını elinizle tutarak ters çevirip fiyonk şekli verin.
Su ve şekeri 5 dk. kaynatın. Limon damlasını da ekleyip soğutun.
Sıvı yağı kızdırın, kızgın yağda arkalı önlü kızartın.
Hemen soğuk şerbet dökün.
Üzerine çam fıstığı dökebilirsiniz.

