



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KAYISI REÇELLİ MİLFÖY

- 4 adet milföy hamuru
- 1 çay bardağı kayısı reçeli
- 1 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı margarin

Öncelikle kremasını yapmak için süt, yağ, un, şeker ve yumurta sarısını bir küçük tencerede çırpın ve koyulaşmaya kadar pişirin. Ocaktan alıp içine vanilya ekleyip soğumaya bırakın. Milföy hamurlarının ortalarına paylaştırıp kenarlarını ortasında birleştirip yıldız gibi şekil verin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirip çıkarın. Üzerine bir fırça yardımıyla kayısı reçelini bolca sürüp tekrar fırına verin. 5 dakika daha fırında bekletip çıkartın. Soğuyunca servis yapın.