



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MİLFÖY TATLISI

Kullanılacak Malzemeler

2 çorba kaşığı limon suyu

2 su bardağı şeker

Sade pasta kremi(hazır)

1 bardak erimiş margarin (veya tereyağ)

500 gr yufka

1 su bardağı hindistancevizi

Hazırlanma Şekli

2 su bardağı şekere 1,5 su koyarak şurup hazırlayın. İneceğine yakın limon suyunu dökün. Bir kenara koyun soğusun. Pasta kremi hazırlayın. Cam fırın tepsisini yağlayın kenarlardan sarkacak şekilde yufkayı tepsiye yayın. Diğer yufkaları tepsinin boyunda kesin. Tepsiye bir yufka üzerine erimiş yağ gezdirin onun üstüne krema koyup tepsinin her yerine yayın. Elinizdeki yufka krema bitene kadar işlem devam edin. En üste de yağ sürüp yanda fazla olan yufkaların üstüne kapatın. Hamuru boyuna üç parçaya bölün.(İçinin iyi pişmesi hamurun kabarmaması için) Tepsiyi önceden ısıtılan fırına koyun. Her yeri pembeleşene kadar pişirin. Fırından çıkınca soğuk şurubu üstüne dökün. Üstüne kapak kapatın. Şurubu iyice emmesini bekleyin. Üstüne hindistancevizi ve pudra şekeri dökün. İstenilen büyüklükte karelere kesin servise hazır hale getirin.