



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ KAYISI TATLISI

350 gram dondurulmuş milföy hamuru yaprakları
100 gram margarin
100 gram esmer tozşeker
16 adet taze kayısı

Kayisuların çekirdeklerini çıkartıp 2'ye bölün. 10 cm çapındaki 4 adet küçük yuvarlak kalibinin içini yağlı pişirme kağıdı ile kaplayın.

Kayisuları iç kısımları dışa bakacak şekilde yağlı pişirme kağıdına yerleştirin. Ayrı bir kapta toz-şekerini sana yağıyla karamelleştirin ve yuvarlak kalıbına yerleştirdiğiniz kayisuların üzerine paylaştırın.

Yuvarlak kalıpların içini milföy hamuru ile kaplayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Piştikten hemen sonra kalıplardan çıkartıp servis yapın.

