MÜRDÜM ERİKLİ MİLFÖY KURABİYE

Yarım paket uzun milföy hamuru
10 adet mürdüm eriği
1 adet yumurta sarısı
1 çay kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı pudra şekeri
1 yemek kaşığı eritilmiş margarin

Tezgaha yayıp yumuşamasını beklediğiniz milföy hamurlarını, uzunlamasına 4 eşit parçaya bölün. İyice yıkayıp kuruladığınız erikleri ortadan ikiye bölüp, çekirdeklerini çıkarın ve enlemesine ince dilimlere bölün. Erik dilimlerini baştan ve sondan biraz pay bırakarak, milföy şeritlerinin üzerine dizin.Hamur dilimlerini dikkatlice kıvırarak rulo yapın. Uçlarına çırptığınız yumurta sarısından sürerek yapıştırın pişerken açılmasın. Eriklerin kabuklu kısımlarının üst tarafa gelmesine dikkat edin. Sonra erimiş margarini, tarçın ve pudra şekerini karıştırın; bir fırça yardımıyla milföylerin üzerine sürerek, 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirin. Üzerlerine pudra şekeri serperek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:105389 • adı:Mürdüm Erikli Milföy Kurabiye • gönderen:sarı yaldız • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:37