



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU BADEMLİ MİLFÖY

8 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
0,5 Su Bardağı un
200 gr milföy hamuru
2 Adet yumurta
5 Adet muz
2 Su Bardağı süt
1 Çay Kaşığı kabartma tozu
3 Kahve Fincanı toz badem

Toz badem toz şeker margarin un yumurta kabartma tozu ve sütü mikserle iyice çırpın.koyulaşana dek pişirin. Milföy hamurlarını birleştirerek 10x10 cmlık üç adet kare kesin.fırın tepsisine aktarıp orta ısıllı fırında pembeleşene dek pişirin. Milföylerin aralarına krema yayıp muz dilimleri koyarak üst üste dizip servis yapın.