



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ TATLI BÖREK (MİLFÖY)

1 su bardağı üzüm
1 çay bardağı şeker
8 adet kare milföy hamuru
Üzeri için:
Pudra şekeri

Üzümün üzerine şeker eklenir, bir taşım pişirilir. Soğumaya bırakılır. Milföy hamurunun kenarına iç konur. Köşeden köşeye üçgen kapatılır, kenarlarına bastırılır. Fırın kabına konur. 190 derece fırına verilir. Pembeleşene kadar pişirilir. Sıcakken üzerine pudra şekeri serpilir.