



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU MİLFÖY PASTA

4 Adet Pınar Milföy
4 Adet Armut
Yarım Bardak Şeker
1/4 Limon Suyu
1/2 Bardak Ceviz
1 Paket Pınar Labne

Bir süre dışarıda beklettiğiniz milföyleri tepside yağlı kağıt üzerine yerleştirin.

Bazı yerlerinden çatal yardımı ile delikler açın ve tekrar yağlı kağıt serip üzerine bir tepsi daha koyun. Bu şekilde 180 derecede milföyler kabarmadan kızarana kadar pişirin.

Armutları soyun. İnce dilimler halinde kesin. Tavaya alın ve üzerine şeker koyup, limon sıkın.

Pişen milföyleri 2'ye bölüp kareler elde edin. Aralarına Labne sürüp 1 kaşık armut ve ceviz parçaları koyun. 3. Katın sonunda yine ceviz serperek servis edin.

