ARMUTLU MİLFÖY

7 adet armut
500 gram milföy hamuru
80 gram fındık
80 gram badem ezmesi
2 yemek kaşığı portakal suyu
1 adet yumurtanın sarısı
2 yemek kaşığı süt
2 yemek kaşığı limon suyu
200 gram elma marmeladı
1 su bardağı un

Milföy hamurunu çözülmeye bırakın. Hamur tabakalarını üst üste koyarak unlanmış tezgahta 40x32 santimetre ölçülerinde açın. 15 dakika dinlendirin.
Fındıkları, badem ezmesi ve portakal suyu ile yoğurun. Karışımın sürülebilir kıvama gelmesi için 2 yemek kaşığı su ilave edin. 2 fırın tepsisine fırın kağıdı serin. Açtığınız hamurdan 10x8 santimetre büyüklüğünde 16 adet dikdörtgen kesin.
Yumurta sarısını süt ile çırpın ve hamurların üzerine ince bir tabaka halinde sürün. Fındık-badem karışımını bir spatula yardımı ile hamurların ortalarına koyun.
Armutları soyun, dörder parçaya kesip çekirdekli kısımlarını çıkarın ve dilimleyin. 5 adet dilimi hamurların ortalarına kiremit dizer gibi dizin. Kenarlarını boş bırakın. Armut dilimlerinin üzerine limon suyu sürün. 200 derece ısıtılmış fırının alttan ikinci rafında 30 dakika pişirin.
Diğer tarafta elma marmeladını 3 dakika kaynatın. Armut dilimleri biraz soğuduktan sonra üzerine sıcak marmeladı sürün. Katı çırpılmış krem şanti ile birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:141659 • adı:Armutlu Milföy • gönderen:defne azer • indirme tarihi:02.05.2024 - 11:34