



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYMI

10 adet milföy hamuru
1 su bardağı galeta unu
1 çay bardağı şeker
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı kakao
2-3 çorba kaşığı süt
1 çay bardağı kuru üzüm
Şerbet için:
2,5 su bardağı su
2,5 su bardağı şeker
Yarım limon

Şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Milföy dışındaki malzemeler bir araya getirilir ve yoğun bir hamur yapılır. Milföyler, unlu zeminde merdaneyle az açılır. Yüzeyine, uzunlamasına kakaolu karışım konur ve rulo yapılır. Sonra 2 parmak eninde kesilir. Dikey olarak yağlanmış fırın kabına dizilir. 190 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz şerbet gezdirilir.
