



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM EZMELİ MİLFÖY

3-4 farklı renkte gıda boyası
1 adet yumurtanın akı
1 çay bardağı toz badem
3 çorba kaşığı pudra şekeri
1/2 çay bardağı süt
3 adet kare milföy hamuru

Oda sıcaklığındaki milföylerden küçük bir kurabiye kalıbı ile parçalar kesin. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye yerleştirin. Gıda boyalarını yumurta akıyla sulandırıp milföylerin üzerine sürün. 190 derece fırında 10 dakika pişirin. Toz bademi, pudra şekeri ve sütü karıştırıp macun kıvamına getirin. Milföylerin yarısını tabağa alın. Üzerlerine bademli karışımdan koyun. Kalan milföyleri üzerine kapatıp servis yapın.