



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ MİLFÖY

4 adet milföy hamuru  
6 çorba kaşığı file badem  
1 adet yumurta  
İç dolgu için:  
30 gr un  
100 gr İçim Tereyağı  
50 gr pudra şekeri  
1 adet yumurta  
30 ml İçim Süt

Hazırlanışı Geniş bir tavada file bademleri hafifçe kavurun ve kenara alın. İçim Tereyağı ve pudra şekerini bir kapta çırparak krema kıvamına getirin. İçine yumurtayı kırın. Yavaş yavaş karıştırırken İçim Sütü ilave edin. Karışım kıvam alınca ateşten alın. 2 adet milföyü yağlı kağıt serili fırın tepsinize koyun. File bademleri ortalarına kaşıkla yayın. Yumurtayı bir kapta çırpıp milföyün kenarlarına sürün. Üzerlerine hazırladığınız krema karışımını koyun ve diğer milföy dilimleriyle üstlerini kapayın. Milföylerinizi 220 derece önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 18 dakika pişirin.

