



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ MİLFÖYLÜ TOMBİKLER

<https://www.sabah.com.tr>

12 adet milföy hamuru
2 çorba kaşığı labne peyniri
100 gram tahin helvası
2 çorba kaşığı çiğ badem
1 çorba kaşığı kavrulmuş susam
1 adet yumurta (akı ve sarısı ayrılmış)
Üzeri için:
Pudra şekeri

Öncelikle labne peyniri, tahin helvası, iri dövülmüş badem, susam ve yumurta akını karıştırın. Oda sıcaklığındaki milföy hamurlarının ortasına hazırladığınız iç harçtan koyup, istediğiniz şekli verin. Hazırladığınız milföylü tombikler fırın tepsisine dizin ve üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Daha sonra fırından çıkarıp, soğumaya bırakın. Servis tabağına alın ve üzerlerine pudra şekeri serperek, servis yapın.

