



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALKABAKLI MİLFÖY

4-5 adet milföy hamuru  
300 gram bal kabağı  
1 su bardağı şeker  
1 adet kabuk tarçın  
1 adet limon suyu  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Kabakların yeşil olan kalın kabuklarını soyun. İnce dilimler haline getirip tencereye koyun. Üzerine tarçın ve şeker ekleyip hiç su koymadan kendi suyuyla pişmeye bırakın. Kabaklar yumuşayınca üzerine tereyağını koyup püre yapın. Soğumaya bırakın. Bu arada milföy hamurlarını yuvarlak kesip fırında kızartın. Çıkartıp aralarına kabak tatlısını koyup servis tabağına alın. Üzerine pudra şekeri serpererek ikram edin.

