



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI TATLI (MİLFÖY)

10 adet milföy hamuru
1 adet elma
2 çorba kaşığı ince kıyılmış hurma
2 çorba kaşığı tereyağı
300 gram balkabağı
3 çorba kaşığı dövülmüş badem
1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
2 çorba kaşığı portakal suyu
2 çorba kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı hindistancevizi
1 tutam tuz
1 adet yumurtanın sarısı
Üzeri için:
Pudraşekeri

Rendelenmiş elma ve hurmayı tereyağında karıştırarak yumuşayana kadar pişirin.

Daha sonra haşlanmış, suyu süzölmüş ve ezilmiş balkabağı, badem, rendelenmiş limon kabuğu, portakal suyu, tozşeker, hindistancevizi ve tuzu ilave ederek bütün malzemeyi karıştırın.

1-2 dakika daha pişirdikten sonra soğumaya bırakın.

Diğer tarafta yumuşamış milföy hamurunun bir kenarına, hazırladığınız iç harçtan 1 çorba kaşığı koyun ve rulo şeklinde sarın.

Milföy hamurları ve iç harç bitene kadar işleme devam edin.

Fırın tepsisine dizdiğiniz tatlıların üzerine yumurta sarısı sürün.

Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 15 dakika pişirin.

İlindikten sonra vevv şeklinde kesip üzerlerine pudraşekeri serpin.

