



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BASİT TATLI

8 adet milföy hamuru
1 çay bardağı kuru üzüm
4 adet kuru kayısı
2 adet incir
1 çorba kaşığı şeker
Üzeri için:
Pudra şekeri

İncir, kayısı ince kıyılır. Üzerine üzüm ve şeker katılır, karıştırılır. Çözülmüş milföy hamurunun kenarına iç konur ve rulo yapılır. Yağlanmış fırın kabına dizilir, 200 derece fırında pembe renkte pişirilir. Sıcakken pudra şekeri serpilir.