



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM GÜLÜ (MİLFÖY)

Ayşe Tüter

500 gr. milföy hamuru
1 su bardağı incir ve portakal şekerlemesi
1 kahve fincanı kıyılmış badem
1 kahve fincanı hindistancevizi
1 yumurta sarısı

ŞURUBU:

2 su bardağı şeker
1 su bardağı su
1 limon suyu

Şekerle suyu 10 dk. ateşte kaynatın. Limon suyu koyup 1-2 taşım daha kaynaüp ateşi söndürün ve soğutun. Milföy hamurunu açın 6 cm. büyüklüğünde kareler kesin. İncir ve portakal şekerlemelerini küçük küçük doğrayıp bademle hindistancevizinin yarısını koyup karıştırın. Milföy hamurunu 6 cm. kareler halinde kesip tekrar ortadan çapraz bölün. Üçgen şeklindeki hamurlara iç koyup gül şekli verilin. Yumurta sarısı sürüp sıcak fırında kızarana kadar pişirin. Soğuk şerbet dökün, hindistancevizi ile süsleyip servis yapın.