



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ DÜŞ

Nevin Dertkesen - İstanbul

Malzemeler:

- 12 adet Feast Milföy
- 1 çorba kaşığı susam
- 2 çorba kaşığı Labne peyniri
- 100 gram fıstıklı tahin helvası
- 1 adet yumurta (akı ve sarısı ayrılmış)
- Üzerini süslemek için pudra şekeri

Hazırlanışı:

Bir kase içinde Labne peyniri, fıstıklı tahin helvası, susam ve yumurta akını karıştırın. Oda sıcaklığındaki milföy hamurlarının ortasına, hazırladığınız iç harçtan koyun. Üzerine bir milföy daha yerleştirip geniş ağızlı bir bardakla kesin. Hazırladığınız milföyleri fırın tepsisine dizin ve üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üstleri kızarana kadar pişirin. Daha sonra fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Servis tabağına alarak üzerine pudra şekeri serpererek servis yapın.