



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜLBÜL KONAĞI

<https://www.droetker.com.tr>

10 adet milföy hamuru (kare)

2 yumurta sarısı

Keşkül için:

3 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Keşkül

Üzeri için:

Badem

Fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 210 °C

Turbo pişirme: 200 °C

Milföyleri dörder eşit kareye kesin. 30 tanesinin üzerine yumurta sarısı sürün ve çatal yardımı ile bir çok yerinden delin. Geri kalan milföyleri 1 cm kalınlığında şeritler şeklinde kesin karelerin 4 kenarına ortası çukur kalacak şekilde tepsiye yerleştirin. Tekrar yumurta sarısı sürüp pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.

Sütü bir tencereye koyup üzerine keşkül poşetini ilave edin. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğutun.

Servisten önce keşkülü mikser ile 2 dakika çırpın, milföylerin içlerine doldurup badem ile süsleyerek servis yapın.

