



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CENNET DÜĞÜMÜ

8 adet kare milföy hamuru

İç için:

2 su bardağı süt

1 ay çay bardağı Őeker

2 orba kaŐığı un

1 tatlı kaŐığı niŐasta

1 paket vanilya

Üzeri için:

Pudra Őekeri

İ malzemesi bir tencereye konur, orta ateŐte sürekli karıŐtırarak koyulaŐana kadar piŐirilir. Milföy hamurları parmak uçlarıyla bastırarak biraz genişletilir. Ortasından bıçakla çaprazlama kesilir. Krema konur, rulo yapılır. Sonra rulo tek kat düğüm lenir, fırın kabına dizilir. 190 derece fırında 18 dakika piŐirilir. Fırından çıkınca pudra Őekeri serpilir.