



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CENNET KÖŞKÜ

6 adet milföy hamuru
1 çay bardağı marmelat
1 çay bardağı ceviz
1 yumurta
100 gram tahin helvası
Fındık
Hindistancevizi

Milföy hamurunu mermer bir zeminde merdane ile hafif büyütün. Yumurtayı çırpın, hamurun üzerine sürün. Üstüne bir hamur daha koyun, hafif bastırın. Uçlarını yukarı doğru kaldırın. Ortasına 2 tatlı kaşığı ezilmiş tahin helvası koyun, etrafına yumurta sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarmaya kadar pişirin. Fırından çıkınca üzerine marmelat sürün, fındık ve hindistanceviziyle süsleyerek servis yapın.

Not: Bu tatlı muhakkak sıcak fırında pişirilmelidir. Düşük ısı fırında kabarmaz.