



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

CENNET KÖŞKÜ

Milföly Hamuru;
250 gr un (2 tepeleme su bardağı)
1/2 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 bardak su
200 gr margarin
1/2 bardak un (hamuru açmak için)
1 yumurta sarısı (hamurun üstü için)
Şurubu;
2,5 bardak tozşeker
1,5 bardak su
1/4 limon
Süsü için;
1 bardak krem şanti
1 fincan kıyılmış yeşil fıstık

Yukarıdaki gereçlerle yarım ölçü yaprak hamuru (milföy) hazırlayın. Hamuru 4 mm incelikte açıp uzatın. 3 cm eninde uzun şeritler halinde kesin. 2 cm çapında ve 12 cm uzunluğunda içleri kağıtla doldurulmuş ve iki başları kapalı yağlı kağıttan silindirler hazırlayın. Kesilen hamurları, bu silindirlerin üzerine helis biçiminde döndürerek sarın. Fırın tepsisine sıralayıp üstüne sulandırılmış yumurta sarısı sürün. Hamurları kızgın fırında pişirin; ortalarındaki kağıdı çıkartıp biraz daha fırında bekletin. Sonra da soğuk şuruba atın. Tatlıları servis tabağına çıkartın; soğuduktan sonra içlerine krem şantiyi sıkın ve iki başlarına kıyılmış yeşil fıstık serpin.

[ML® Cennet Köşkü için tıklayın](#)
