



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CENNET KÖŞKÜ

Zeliha Sılığ

Milföly Hamuru;

250 gr un (2 tepeleme su bardağı)

1/2 yemek kaşığı sirke

1 yemek kaşığı yonca 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 şanti sıkın ve iki başlarına kıyılmış yeşil fıstık serpin.