



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ MİLFÖY TATLISI

12 adet milföy hamuru
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
1 çay bardağı tarçın
1 su bardağı kuş üzümü

Milföy hamurlarını üçgen biçiminde kesin. Yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında üzeri hafifçe kızarana dek pişirin.

Kızaran milföyleri üst üste koyup, 1 su bardağı pudra şekerini üzerini tamamen kapayacak şekilde serpin. Daha sonra ayrı bir kabin içinde ceviz, tarçın ve kuş üzümünü karıştırın. Milföylerin üzerine cevizli malzemeyi ilave edip, servis yapın.