



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ MİLFÖY TATLISI

<https://www.aksam.com.tr>

5 - 6 adet kare milföy hamuru
20 - 22 adet yarım cevizçi
Şerbeti için;
200 ml lik su bardağı ölçüsüyle;
1 bardak toz şeker
1 bardak su
İnce bir dilim limon
Üzerlerine;
File antepfıstığı

Öncelikle şerbeti hazırlıyoruz; Toz şeker, su ve limon dilimini küçük bir tencereye alıp orta ateşte kaynamaya başlayınca 10 dakika pişirin. Soğuması için kenara alın.
Milföy hamurlarını temiz bir tezgaha alın, çok fazla çözümlerini beklemeden yuvarlak kalıp yardımıyla her bir milföyden dört adet çıkacak gibi kesin, pişirme kağıdı serilmiş tepsiye aralıklı olarak yerleştirin. 10 dakika önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin, tepsiyi fırından alıp aralara cevizleri serpiştirerek milföyler kızarana kadar 10 dakika daha pişirin.
Fırından çıkardığınız milföyleri bıçak yardımıyla enlemesine ikiye keserek aralarına cevizleri yerleştirin. Kenarlı bir tepsiye sıralayarak üzerlerine soğuyan şerbeti dökün. Üzerlerini antepfıstığı ile süsleyin.

Not: Milföylerin her birini dörde keserek derseniz kare olarak da hazırlayabilirsiniz.

