



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ MİLFÖY TATLISI

8 kara milföy hamuru
1 su bardağı ceviz
1 çay bardağı şeker
1 yumurta akı
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker ve su

Öncelikle şerbetini kaynatıp soğumaya bırakın. Daha sonra cevizi yumurta akını ve şekerini bir kaba alıp karıştırın. Yumuşamış milföy karelerini de dört parçaya ayırıp küçük kareler yapın. Ortalarına da cevizli iç harçtan koyup katlayın. Tepsiyeye dizip fırında 200 derecede 30 dakika pişirin. Fırından alınca üzerine soğuk şerbeti döküp soğuk olarak servis yapın.

