



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ MİLFÖY KURBİYE

- 10 tane siyah erik
- 1 paket milföy
- 100 gram margarin
- 1 çay bardak pudra şekeri
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 tane vanilya
- 1 bardak şeker
- 1 kase ceviz
- 1 tane yumurta

10 adet eriği ikiye bölün. Yağı sürdüğünüz yağlı pişirme kağıdını fırın tepsisine yerleştirin. Toz şeker serpip erikleri aktarın. 200 derece fırında 10 dakika pişirip fırından çıkartın.üzerine tarçın ve vanilya serpin Erikler hafif soğuyunca kabuklarını soyun.İçlerine ceviz koyun
Unlanmış tezgahta milföy hamurundan 7 cm çapında 8 adet yuvarlak kesin. Yuvarlak kestiğiniz her bir milföy hamuruna çirpılmış yumurta sürüp birer erik yerleştirin. Kafes şekli vereceğiniz milföy kapakları için de kalan milföy hamurlarından 7 cm çapında 8 adet yuvarlak çıkarttıktan sonra hamur kesiciyle çizgiler kesin ve kafes şeklini almasını sağlayın. Milföy yuvaklarını eriklerin üzerine yerleştirin. Yumurta sürüp 180-190 derece fırında 10 dakika pişirin pudra şekeriyle birlikte servis yapın.

