



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI MİLFÖY BAKLAVASI

Sinem Bol - Kocaeli

Malzemeler:

20 adet Feast Milföy

200 g fındık içi

30 g toz şeker

1 adet yumurta(sarı ve beyazı ayrı)

2 bardak su

2/5 bardak toz şeker

1-2 adet limon

Hazırlanışı:

Bir kasede fındıkla şekerini karıştırın. Milföy hamurlarının bir kenarına fındıklı karışımdan bir miktar koyun.

Rulonun birleşeceği uçlara fırça yardımıyla yumurtanın beyazından sürün ve rulo yapın.

Yaptığınız ruloları 4 parçaya kesin, fırın tepsisine dizin. Tepsideki milföylerin üzerine yumurta sarısı sürün, 230 - 250 derecede üstü kızarana kadar pişirin. Milföyler pişerken şerbeti hazırlamaya başlayın. Şekerle suyu kaynatın, ocaktan almadan az önce içine 1/2 limonu sıkın. Bir taşım kaynatın ve ocaktan alın. Fırından çıkan sıcak milföylerin üzerine, soğuyan şerbeti dökün.

[ML® Pratik Nemse Baklavası için tıklayın](#)
