



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI MİLFÖY BÖREĞİ

### Malzemesi:

365 gr. milföy hamuru

1 yumurta sarısı

İç malzemesi:

100 gr. fındık

300 gr. toz şeker

1 çorba kaşığı bal

1 yumurta akı

Üzerine sürmek için:

100 gr. pudra şekeri

1-2 çorba kaşığı sıcak su

### Hazırlanışı:

Milföy hamurunu buzdolabından çıkardıktan sonra, 1 saat kadar oda sıcaklığında bekletin. Hamuru 35 cm.

ebadında biri kare şeklinde açın. 5x 7,5 cm. ebadında parçalar halinde kesin. Bunlar, yağlanmış tepsiye dizin.

Fındığı makineden geçirin. Çekilmiş fındığı, balı, yumurta aklarını, şekeri bir arada karıştırın. Yumurta sarısını,

çırpın. Hamurların üzerlerine yumurta sarılarını, sürün. Ortalarına birer tatlı kaşığı iç malzemeden koyun. Kalan

hamurdan küçük yuvarlaklar kesin. Hamurun uç kısımlarını iç malzemenin üzerine doğru kıvrın ve yuvarlak

hamurları bunların orta kısımlarına oturtun. Kalan yumurta sarılarını üzerlerine sürüp 10-15 dakika bekletin. Fırını

220° derece ısıtın. Tepsiyi fırına koyarak 10-15 dakika pişirin. Sıcak olarak da servis yapabilirsiniz.