



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ MİLFÖY

Pınar Milföy

1 Limon Kabuğu Rendesi

3 Yumurta

Yarım Su Bardağı Bal

Yarım Su Bardağı Limon Suyu

5 Yemek Kaşığı Tereyağı

3 Yemek Kaşığı Irmik

3 Yemek Kaşığı hindistancevizi Rendesi

Üzeri İçin:

Hindistancevizi Kuru

Milföyleri yuvarlak şekilde kesin, muffin kalıplarına yerleştirin ve çatal ile delin.

Paketteki pişirme talimatına göre pişirin.

Pişen milföylerin tepesini kesin ve küçük kaseler elde edin.

Bir sos tenceresinde limon suyu, hindistancevizi rendesi, limon kabuğu rendesi, yumurta, irmik ve balı karıştırın.

Kısık ateşte sürekli olarak karıştırarak pişirin, kaynatmayın.

Tereyağını ekleyin ve karıştırın.

Ocaktan alın.

Soğuyunca milföyden kaselerin içini doldurun ve üzerini kurutulmuş hindistancevizi ile süsleyerek servis yapın.

