



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARE BASMA

12 adet milföy hamuru
1 su bardağı ceviz
2 çorba kaşığı tereyağı
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon

Şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Milföy hamuru unlu zeminde merdaneyle açılır. Yüzeyine ince çekilmiş ceviz serpilir. İkinci açılan milföy üzerine konur, parmak uçlarıyla bastırılır. Diğer malzemeler de aynı şekilde hazırlanır. Cevizli milföyler kare kare kesilir, yağlanmış tepsiye dizilir. 190 derece, önceden ısıtılmış fırına atılır. 10 dakika sonra çıkarılır, erimiş tereyağı gezdirilir. Tekrar fırına konur, kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca şerbet gezdirilir.