



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATMER TATLISI (MİLFÖY)

1 paket milföy hamuru
1 kahve fincanı yağ
2 yemek kaşığı un
Tuz

Öncelikle milföy hamurunu oda sıcaklığında çözündürüelim.
Ardından yağ, un ve tuzu güzelce karıştıralım.
Hamur kıvamını alan milföyü kesilecek yerden ayıralım.
Yaptığımız yağ karışımından milföyün üzerine sürelim ve üzerini diğer milföyü kapatalım.
Merdaneye çok bastırmadan açalım.
Çok kat olmasını istiyorsanız fazla açmayın, normal açıp tavaya alıp kısık ateşte pişirelim.

