



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI REÇELLİ MİLFÖY TATLISI

- 2 Yemek Kaşığı Kayısı Reçeli
- 3 Yemek Kaşığı Labne Peyniri
- 1 Yemek Kaşığı Fındık
- 1 Paket (500 gramlık) Milföy Hamuru
- 1 Adet Yumurta Sarısı

Öncelikle milföy hamurlarını yumuşamaları için oda sıcaklığında bekletmeye başlayın. Kayısı reçelinin tanelerini minik minik doğrayın. Labne peyniri ile kayısı reçelinin tanelerini karıştırın. Fındıkları ince ince dilimleyip labne peynirine ilave edip karıştırın. Fırınınızı 180 derecede ısıtmaya başlayın. Fırın tepsinize yağlı kağıt serin. Milfoy hamurlarının ortasına hazırladığınız harçtan sürüp üçgen şeklinde kapatın. Üzerlerine bir fırça yardımı ile yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtmış olduğunuz fırında üzerleri kızarana kadar yaklaşık 20 dakika boyunca pişirin. Tepsiyi fırından aldıktan sonra milföylerin pişmeye devam etmemesi için hemen tepsiden alın. 10 dakika kadar dinlendirdikten sonra servise alabilirsiniz.