



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI BALLI MİLFÖY

1 paket milföy hamuru
100 gr vanilyalı puding
100 gr kaysı
Üzerine sürmek için yumurta sarısı
1 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı süt
50 gr çam balı

Vanilyalı pudingi üzerinde yazılı ölçüden biraz daha az süt koyarak pişirelim (biraz katı puding olacak) soğuyunca, milföylerin ortasına birer kaşık koyalım. Daha sonra milföyleri bohça gibi katlayalım, üzerlerine birer tane kaysı koyup yumurta sarısı sürüp yağladığımız fırın tepsisine dizip, fırında üzerleri kızarıncaya dek pişirelim. Servis yaparken biraz üzerlerine çam balı sürerseniz daha parlak dururlar.

