



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI PINAR MİLFÖY DAİRELER

1 paket Pınar Milföy Hamuru
1 kg kayısı
1 yumurta
60 gr şeker
1/2 limon suyu

Her bir kare milföy hamurundan kalıp kullanarak bir daire elde edin. Üçer adet milföy hamurunu yumurta akı ile birleştirin. Kayısıları ikiye ayırıp, çekirdeklerini çıkartın. Derin bir kasede şeker ve limon suyunu karıştırın. Kayısıları, kaseye aktarıp şekerli karışıma bulayın. Milföy hamurlarının üzerlerine kayısıları yerleştirin. Sıcak fırında 15 dakika pişirin. Servisten önce arzu ettiğiniz kadar pudra şekeri ile tatlandırın.

