



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI MİLFÖY TATLISI

12 adet kare milföy hamuru

1 adet yumurta

Şerbet için:

2,5 su bardağı şeker

2,5 su bardağı su

1 çorba kaşığı limon suyu

Üzeri için:

Kaymak

Şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Milföy hamurları artı şeklinde kesilir. İki üst üste konur ve üzerine yapışmaları için biraz bastırılır. Toplam 24 parça bu şekilde yapılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca soğuk şerbet gezdirilir. 2 saat sonra üzerlerine kaymak koyarak servise sunulabilir.
