



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜLLÜ BOHÇALAR

<https://www.droetker.com.tr>

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Keşkül

3 su bardağı süt

1 tatlı kaşığı toz tarçın

0,5 su bardağı kırılmış badem

0,5 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

1 adet elma

Milföy kareleri için:

15 adet milföy hamuru

Üzeri için:

2 - 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Keşkülü süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Tarçın, badem, kuru üzüm ve küp şeklinde doğradığınız elmayı ilave edip karıştırın.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin veya margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Milföyleri tezgahın üzerine tek tek sıralayın ve yumuşaması için 5-10 dakika bekletin. Üzerlerine birer yemek kaşığı keşkülü karışım koyun, dört köşesinden birleştirip kenarlarını elinizle hafifçe bastırarak yapıştırın, ters çevirerek fırın tepsisine sıralayın. Fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkartıp bekletmeden üzerlerine pudra şekeri serpin. Ilık servis yapın.

