



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİRAZLI BÖREK

2 su bardağı kiraz
10 adet kare milföy
3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
2 çorba kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı mısır nişastası
1 çorba kaşığı su
1 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı süt
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Çekirdekleri çıkarılmış kiraz ve toz şekeri kısık ateşte hafif sulanana dek pişirin. Mısır nişastasını su ile açıp kiraza ilave edin, iki dakika daha pişirin. Milföy hamurlarına soğuyan kirazlı sosu paylaştırıp kapatın. Yumurta ve sütü karıştırıp milföylerin üzerine sürün. Üzerine bir çorba kaşığı pudra şekeri serpip 160 derece fırında pişirin. Fırından alıp, kalan pudra şekerini serperek servis yapın.