



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRAZLI MİLFÖY BÖREK

2 su bardağı çekirdekleri ayıklanmış kiraz
10 adet kare milföy,
3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
2 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı mısır nişastası
1 çorba kaşığı su,
1 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı süt,
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Milföyleri düz bir zemine yerleştirin ve kolay yapışmasını sağlamak için yanlarına birer parmak genişliğinde tereyağı sürüp kenara alın. Aynı bir yerde kiraz ve toz şekeri kısık ateşte hafif sultanana dek pişirin. Mısır nişastasını su ile açıp kiraza ilave edin. 2 dakika daha pişirip soğumaya bırakın. Soğuyunca milföylerin ortalarına pay edin. Uçlarını bohça gibi kapatın. Yumurta ve sütü karıştırıp milföylerin üzerine sürün. 1 çorba kaşığı pudra şekeri serpip önceden ısıtılmış 160 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Fırından alıp, kalan 1 çorba kaşığı pudra şekerini serperek servis yapın.

