



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİRAZLI MİLFÖY TATLISI

1/2 Kg. Milföy Hamuru

1 Su Bardağı Kiraz

1 Su Bardağı Şeker

Kirazları temizleyip çekirdeklerini ayıklayalım. Ayıkladığımız kirazları şekerle karıştırıp 15-20 dakika kadar bekletelim. Şeker kirazlara iyice nüfus ettikten sonra her milföy hamurunu dört eşit parçaya bölelim. Kestiğimiz hamurlara 1 tatlı kaşığı kiraz koyarak çiçek şeklinde kapatalım. Yağlanmış tepsiye ya da yağlı kâğıtlı tepsiye hamurları dizelim. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika kadar pişirelim. Üzerine tercihe göre çikolata sosu dökümleriz.