



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KESTANELİ BAKLAVA (MİLFÖY)

1/2 kg. milföy hamuru
25-30 adet kestane şekeri
2,5 su bardağı tozşeker
1,5 su bardağı su

Tozşeker ve suyu birlikte kaynatıp, şurup hazırlayın.
Milföyleri merdane ile inceltip, biraz açın.
Her kareye bir kestane şekeri sararak tepsiye yerleştirin.
180°C ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.
Soğuk şerbeti üzerine döküp, fıstık tozu ile süsleyin.
