



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUYEMİŞLİ TATLI MİLFÖY

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

12 adet milföy hamuru
12 adet kuru kayısı
6 adet kuru incir
100 gram ceviz içi
Yarım çay bardağı kuru üzüm
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı toz şeker
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
Bir tutam tarçın
Bir tutam toz karanfil
2 çorba kaşığı krema
1 adet yumurtanın sarısı
Mavi haşhaş tohumu
Pudra şekeri

Kuru kayısı ve kuru inciri küçük küpler halinde doğrayın. Cevizleri irice kıyın. Tereyağını bir tavaya alıp, eritin. Üzerine kuru kayısı, incir, üzüm, ceviz ve toz şeker ekleyin. Çok kısık ateşte 5 dakika kavurun. Üzerine rendelenmiş limon kabuğu, tarçın, karanfil ve krema ilave edip karıştırdıktan sonra ocaktan alın. Milföy hamurlarını yumuşayana dek oda sıcaklığında bekletin. 6 adet milföy hamurunu yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin. Kalan 6 tanesinin tam ortasından bir bardak ağzı ile daireler kesin. Ortalarını daire şeklinde kestiğiniz milföy hamurlarını, tepsidekilerin üzerine elinizle hafifçe bastırarak yerleştirin. Kabarmasını önlemek için alttaki hamurun ortada kalan yuvarlak kısmına çatalla delikler açın ve biraz nohut koyun. Hamurların kenarına yumurta sarısı sürüp, haşhaş tohumu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirin. Fırından alıp soğutun. İçlerindeki nohutları alın ve servis tabağına aktarın. Kuru yemişli harcı içlerine paylaşın. Milföylerin üzerlerine pudra şekeri serperek servis yapın.

