



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LİMONLU MİLFÖY TATLISI

4lü 1 paket milföy hamuru,  
100 gram tozşekeri,  
200 gram badem,  
2 adet yumurtanın sarısı,  
1 adet limon,  
yarım paket limon jölesi,  
yarım su bardağı su

Unlanmış zeminde milföy hamurunu açıp dörde bölün. Bu işlemi dört defa tekrarlayın. Islatılmış tepsiye hamurların yarısını yani 8 parçayı dizin. Bademlerin kabuklarını soyun ve iyice dövün. Limonun kabuğunu rendeleyin. Bir kabin ! içinde tozşekeri, dövülmüş badem, 1 adet yumurtanın sarısı ve rendelenmiş limonun kabuğunu birlikte karıştırın. Bu karışımı tepsiye dizdiğiniz hamurların ortasına bölüştürerek koyun. Kalan yumurta sarısının bir kısmını hamurların kenarına sürün. Ayırdığınız diğer milföy hamurlarını, dolu olan hamurların üzerine kapatın ve kenarları yapıştırın. Mil-föylerin üzerine kalan yumurta sarısını sürün. 220 dereceli fırında 15-20 dakika pişirin. Limon jölesini yarım su bardağı suyla açın. Fırından çıkardığınız milföylerin üzerine sürün. İsteğe göre soğuk ya da sıcak servis yapın.