



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MARMELATLI ÇANTALAR (MİLFÖY)

Malzemesi:

500 gr. milföy hamuru

2 çorba kaşığı kayısı marmeladı

1 yumurta

1 tatlı kaşığı badem

Hazırlanışı:

Milföy hamurunu kare parçalar halinde kestikten sonra, orta kısımlarına kayısı marmeladını koyun ve üçgen çanta yaparak kapatın. Açık olan kenar kısımlarını parmağınızla hafifçe bastırın. Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Tepsiyeye dizerek 15 dakika bekletin. Sonra sıcak fırında 25 dakika pişirin.
