



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARMELATLI MİLFÖY BÖREĞİ

Malzemesi:

375 gr. milföy hamuru

1 yumurta sarısı

İç malzemesi:

80 gr. badem

1 yumurta akı

50 gr. toz şeker

150 gr. marmelat.

Üzerine sürmek için:

50 gr. pudra şekeri

1 çorba kaşığı sıcak su

Hazırlanışı:

Milföy hamurunu buzdolabında muhafaza ediyorsanız, bir saat önce buzdolabından çıkarın ve oda sıcaklığına getirin. Hamuru 35 cm. ebadında 1/2 santim kalınlığında açın. Bu hamurdan 5 x 7,5 cm. ebadında parçalar kesin. Bu hamurdan ortalama 24 parça çıkacaktır. Çekilmiş bademi yumurta akını, şekeri ve marmeladı karıştırın. Yumurta sarılarını çırpın. Hamurların üzerine yumurta sarısı sürün. Her parçanın tam ortasına iç malzemeden bir kaşık yerleştirin. Hamurun kalan parçalarından ince çubuklar kesin ve iç malzemesinin üzerine çapraz şekilde yerleştirin. Parçaları yağlanmış tepsiye dizerek sıcak fırında 15 dakika kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra pudra şekerini sıcak su ile karıştırın ve hamurların üzerlerine sürün. Soğuduktan sonra servis yapın.