



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARMELATLI MİLFÖY BOYNUZU

6 adet kare milföy hamuru
10 çorba kaşığı marmelat
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Milföy hamurları merdaneyle biraz açılır. Köşeden köşeye üçgen kesilir. Kesilen kısma marmelat sürülür ve rulo yapılır. Sonra rulonun iki ucu boynuz gibi yaklaştırılır. Bütün hamurlar aynen yapılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında altın rengi pişirilir.
