



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ BÖREK (MİLFÖY)

8 adet milföy hamuru

İÇİ İÇİN:

4 adet orta boy şeftali

6 adet kayısı

1 çorba kaşığı nişasta

5 çorba kaşığı su

1 çay bardağı karadut

ÜZERİNE:

Pudra şekeri

Kabukları soyulup dilimlenmiş şeftali ve ikiye bölünmüş kayısıları kısık ateşte 15-20 dakika pişirin. Nişastayı su ile açıp meyvelerin üzerine boşaltın ve iki dakika daha pişirin. Ocağın altını kapatıp karadutu ekleyin ve soğumaya bırakın. Milföy hamurlarını 5-10 dakika oda sıcaklığında bekletin. İç harçtan hamurun bir kenarına koyun ve rulo şeklinde sarın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin. Ilındıktan sonra üzerine pudra şekeri serperek servis yapın.

