



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MİLFÖY DOLAMASI

20 adet kare milföy hamuru

İç için:

1 su bardağı ceviz

1 çay bardağı toz şeker

1 adet yumurta beyazı

Şerbet için:

2,5 su bardağı şeker

2,5 su bardağı su

1 limon

Şerbet kaynatılır, soğutulur. Kare milföyler merdaneyle biraz açarak büyütülür. Kenarına iç karışımı konur, rulo yapılır. Yuvarlak tepsinin ortasına gül börek gibi dolanır. Diğer milföyler de aynı şekilde rulo yapılır ve etrafını saracak şekilde konur. Yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Üzerine soğuk şerbet gezdirilir.

---