



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY DOLMA

MALZEMELER

10 adet milföy hamuru
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1 su bardağı galeta unu
1 yumurta akı sarısı ayrılacak
1 çay bardağı toz şeker
1 çay çay bardağı ince kıyılmış meyva şekerlemesi
1 çorba kaşığı kakao
1 çay bardağı kayısı reçeli
Süslemek için:
hindistancevizi
Yeşil fıstık

YAPILIŞI

1 kaptan ceviz, galeta ununu, yumurta akını, şeker, kakaoyu, meyva şekerlemesini iyice karıştırın, milföy hamurunu unlu bir zeminde biraz büyütün, tam ortasına bir çorba kaşığı dolusu iç koyun. Diğer hamuru aynı büyüklükte açıp kenarlarına yumurta sarısı sürün, önceden ısıtılmış 200 derecelik sıcak fırında kızarana kadar pişirin. Fırından çıkınca sıcakken üzerine reçeli sürün yeşil fıstık ve hindistancevizi ile süsleyin.