



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖY HAMURU İLE TAHİNLİ ÇÖREK

Kullanılacak Malzemeler

1 su bardağı pudra şekeri (üstü için)

1 su bardağı bardağı toz şeker

Milfoy hamuru (hazır veya yaprak hamurundan kendinizde yapabilirsiniz)

2 çay bardağı dövülmüş ceviz (içi için)

1 çay bardağı tahin (içi için)

1 tatlı kaşığı tarçın

1 çorba kaşığı pekmez

1 adet yumurta

Hazırlanma Şekli

Tahin, pekmez, şeker, ceviz, tarçın, vanilya karıştırın iç olarak kullanın.

Milfoy hamurunu yarım cm kalınlığında açın. Bir yuvarlak kalıp ile bütün daireler kesin (su bardağı ile de kesebilirsiniz). Üç tane yuvarlağın ortasından ikinci bir kalıpla kesin. En alta kesilmemiş yuvarlak (ortası kesilmemiş) onun üzerine ortası keşilmiş 3 yuvarlakları yumurta akı sürerek yapıştırın.

Üsteki boşluktan tahinli içi koyun. Üzerine ortalarından çıkardığınız yuvarlak ile kapatın. (Bu bir tanesi) Diğer kalan hamurlarda aynı işlemleri tekrarlayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün.(yumurta sarısını az şekerli veya reçeli su ile karıştırırsanız çöreğiniz parlak olur.) Önceden ısıtılmış 180c fırında pişirin. Servis tabağında üzerine pudra şekeri serpin.

Not: Hamuru pişirip içini sonradan da koyabilirsiniz. Rulo olarak yapıp içine iç konur. Gül şeklinde sarabilirsiniz. Ay şeklinde de şekil verebilirsiniz.

[ML® Milfoy Çöreği için tıklayın](#)

[ML® Milfoyden Ayçöreği \(görsel\)](#)