



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖY HAVUZU

250 gram margarin
2 orba kaşığı yoğurt
2 tatlı kaşığı toz Őeker
2 adet yumurtanın akı
1 tatlı kaşığı karbonat
4,5 su bardađı un
1,5 su bardađı su
1,5 su bardađı toz Őeker
1 paket vanilyalı puding
5-6 adet ilek
Bir tutam tuz

Margarin, yoğurt, 2 kaşık toz Őeker, yumurta akı ve karbonatı genişçe bir kaba alın. Tuz ve unu katın. Yođurarak hamur kıvamına getirin. Buzdolabında yarım saat dinlendirin. Tencerede su ve Őekeri kaynatın. Hazırladığınız Őerbeti soğumaya bırakın. Hamuru unlanmış tezgah üzerinde, merdane ile yarım santim kalınlığında aın. Su bardağı ile hamurun yarısının üzerinde yuvarlaklar kesin. Diđer yansının ortasına da çay bardağı koyup, yuvarlaklar çıkarın. Ortası halka Őeklinde çıkarılmış hamurları, kesilmemiş olan hamurların üzerine yerleştirin, önceden ısıtılmış 150 derecelik fırında yarım saat pişirin. Fırından çıkardığınız kabaran hamurları dinlenmeye bırakın. Sođuttuđunuz Őerbeti tatlıların üzerinde gezdirin. Vanilyalı pudingi, üzerindeki tarife göre hazırlayın. Küçük doğranmış ilekle karıştırm. Sođumadan hamurların ortasına doldurun. Daha sonra oda sıcaklığında soğumaya bırakıp, servis yapın.

[ML© Kolay Havuç Dilimi \(görsel\)](#)