



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY İLE BALKABAĞI TATLISI

Pınar Milföy

1 Yumurta Sarısı

2 Dilim Balkabağı

1 Kase Şeker

1 Çubuk Tarçın

2 Bardak Su

1 Çay Bardağı Pınar Kremilla

Milföy hamurunu merdane yardımı ile genişletin.

2 eşit yuvarlak kesin, yuvarlaklardan birinin içini daha küçük bir yuvarlak ile kesip ortasını çıkartın.

Yumurta sarısını hafifçe çırpın ve yuvarlak parçanın üzerine sürün.

Ortasını çıkarttığınız halkayı da yumurta sarısı sürdüğünüz halkanın üzerine koyup yapıştırın.

Hamurun ortasına çatal ile delikler açın.

Fırına vermeden önce yumurta sarısını yuvarlakların her yerine sürün.

200 derece önceden ısıttığınız fırında 25 dakika pişirin.

Bir tencereye küp küp doğranmış bal kabağı, şeker, çubuk tarçın ve su ekleyerek kabaklar yumuşayınca kadar pişirin.

Karışım piştiğinde çubuk tarçını çıkartıp el blenderı ile pürüzsüz hale getirin.

1 çay bardağı Pınar Kremilla ekleyerek iyice karıştırın.

Bu iç harcı fırından çıkan milföy hamurlarının içine doldurun, üzerini antep fıstığı ile süsleyerek servis yapın.

