



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY KASESİNDE SOSLU ERİK

<https://www.elele.com.tr>

4 milföy hamuru

Sosu için:

500 g mürdüm eriği

1 çay bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı nişasta

Sosu için eriklerin çekirdeklerini çıkartın. üzerine şekeri döküp kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Erikleri süzgeçten geçirip nişastayı ilave ederek bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Milföy hamurlarını ince açıp çiçek şeklindeki bir kurabiye kalıbıyla kesin. Yağlanmış muffin kalıplarına hamurları çanak şeklinde yerleştirin ve kabarmaması için tabanlarını çatalla delin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Çanakların içine erik sosundan doldurun.

