



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY ŞÖBİYET

Nurgün Karahan

10 yaprak milföy hamuru
1 bardak süt
2,5 yemek kaşığı irmik
yarım bardak kadar fındık yada fıstık içi
3 bardak su
3 bardak şeker
bir miktar tereyağı

Önce şerbeti hazırlayıp soğutmak gerekli, koyu kıvamlı bir şerbet olucak. Milföyleri dolaptan çıkartıp acılmalarını bekleyin. bu sırada süt ve irmikten oluşan kaymağı pişirin onuda bir kasede ilinmesi için bırakın. Milföy hamurları çözüldükten sonra 4 e kesilir ve herbirine biraz kaymak üstlerine de birazcık fındık koyulup kapatılır. Hepsi tepsiye dizildikten sonra üstlerine tereyağı eritilip üstlerine dökülür ve 180 derecelik fırında altı üstü iyice kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkan sıcak hamurları 3 dakika beklettikten sonra soğuk şerbet dökülür.