



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY TURTASI

250 gr. margarin
2 tatlı kaşığı toz şeker
2 adet yumurtanın akı
1 tatlı kaşığı karbonat
4,5 su bardağı un
1,5 su bardağı su
1,5 su bardağı toz şeker
1 paket vanilyalı puding
5-6 adet çilek
tuz

Margarin, yoğurt, toz şeker, yumurta akı ve karbonatı genişçe bir kaba alın, tuzu ve unu da katın yoğurun, buzdolabında yarım saat bekletin. Tencerede su ve şekeri kaynatın, soğumaya bırakın. Hamuru unlanmış tezgahın üzerinde yarım santim kalınlığında açın, bir bardak yardımıyla hamurdan yuvarlaklar kesin. çay bardağı ile yuvarlakların ortasını çıkararak halka hamurlar yapın. Hamurun bir kısmı ile de ortası çıkarılmamış yuvarlaklar yapın, bunun üzerine ortası delik yuvarlağı koyun, hepsini bu şekilde yarıptıktan sonra önceden ısıtılmış fırında pişirin. Şerbeti fırından çıkan halkaların üzerine dökün. Vanilyalı pudingi hazırlayıp, küçük doğranmış çilekle karıştırın. Ilıkken hamurların ortasını doldurun, soğuyunca servis yapın.