



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDE MUHALLEBİ

2 yemek kaşığı margarin
3 yemek kaşık un
1 litre süt
12 adet milföy
1 su bardağı tozşeker

Yağ, süt, şeker ve unu tencereye alın muhallebi kıvamında pişirin. Mikserle çırparak soğutun. Diğer tarafta milföy hamurlarını su bardağı ile kesin. fırın tepsisine dizin 200 derecede pişirin. Pişen milföylerin 6 tanesinin üzerine muhallebi sürün. Kalan milföyleri üzerine kapatın. Tekrar üzerine muhallebi sürün servis yapın.