



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

MİLFÖYDEN AYLAR

Malzemesi:

375 gr. milföy hamuru

Üzerine sürmek için:

1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:

Milföy hamurunu buzdolabından çıkardıktan sonra 1 saat kadar bekleterek oda sıcaklığına getirin. Sonra hamuru 1 cm. kalınlığında açın. Hamura yarım ay şekilleri vererek kesin. Yağlanmış tepsiye ayları dizin. Yumurta akını çukur bir kabın içinde çırpın. Ayların üzerlerine yumurta sarılarını sürün ve sıcak fırına koyarak 20-25 dakika pişirin.
