



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDEN CEVİZLİ BURMA TATLISI

SuperFresh Tereyađlı Milföy Hamuru 1 paket
Kadayıf 150 gr
Tereyağı + 20g kadayıf yağlamak için yağ 60 g
Ceviz 2 su bardađı
Su 5 su bardađı
Limonun kabuđu 1/2
Toz şeker 4 su bardağı
Nişasta (açmak için)

Su, şeker ve limon kabuğunu bir tencerede karıştırıp yaklaşık 15 dakika ağır ateşte kaynatın, sonra ateşten alıp soğumaya bırakın.

Kadayıfları yağlayın ve cevizleri kırın, ardından malzemeleri harmanlayın.

SuperFresh Tereyağlı Milföylerin iki tarafına nişasta serpin ve merdane yardımı ile uzunlamasına açın.

Elde ettiđiniz uzun dikdörtgen hamurun uzun kenarına harç koyun.

Milföyü oklavanın etrafına rulo şeklinde sarın ve iki ucundan oklavanın ortasına doğru ittirin

Tüm milföylere aynı işlemi uygulayın.

Tereyağını eritin ve burmaların üzerini yağlayın.

175°C'ye ısıttığınız fırında üzeri kızarıncaya dek pişirin.

Fırından çıkarınca tatlınız sıcakken üzerine soğuyan şerbeti gezdirin.

Hamur şerbeti çekince servis edin.

