



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖYDEN MANTI TATLISI

- 6 adet milfoy hamuru
- 1 adet yumurta
- 1 bardak ceviz içi
- 2 kasik pudra şekeri
- 2 bardak eritilmiş yağ
- 2 bardak şeker
- 2 bardak su
- 2 kasik limon suyu

Önce serbeti yap. Bir kaptta cevizi, yumurta beyazini, pudra şekerini yogur, hamur olsun. Milfoyleri dorte bol. Ortalarına birer çay kasigi harc koy, manti gibi yap. Dort ucunu biraraya getir. Yağda rengi altin olana kadar kızart. Mantıların fazla yağını suz. Servis tabagina al. Üzerine soguk serbet gezdir.