



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDEN SAMSA TATLISI

8 adet kare milföy hamuru
100 gram toz Antep fıstığı
100 gram kıyılmış fındık
2 adet yumurta akı
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
Yarım limon suyu

Milföy hamurlarını oda sıcaklığına getirip yumuşatın. Bir kabın içine toz fındık, fıstık ve yumurta akı koyup iyice karıştırın. Bu karışımı da hamurların bir kenarına koyup sarın. Tepsiyeye yerleştirin ve 200 derecede 35-40 dakika kadar pişmeye bırakın bu arada şerbetini kaynatıp soğutun. Fırından çıkan tatlının üzerine döküp çekmesini bekleyin ve dilimleyip ikram edin.

