



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖYDEN ŞEKERSİZ HAVUÇ DİLİMİ BAKLAVA

Pınar Milföy

1 Su Bardağı antepfıstığı

Yarım Su Bardağı Su

1 Su Bardağı Bal

Yarım Limonun Suyu

2 Yemek Kaşığı Eritilmiş Tereyağı

Bal ve suyu kaynatın, limon suyunu ilave edin ve soğumaya bırakın.

Milföyleri merdane yardımı ile birleştirin ve pişirme kabınızın boyunda 2 tane eşit parça kesin.

Bir parçanın üzerine ağırlık koyup 10 dakika 200 derece fırında pişirin.

Fırından çıkartıp üzerindeki ağırlığı çekin, 5 dakika soğuması için bekleyin ve antepfıstığını ilave edin.

Üst katına diğer parçayı yerleştirin, dilimleyin.

Eritilmiş tereyağını sürün ve 15 dakika 180 derece fırında pişirin.

Fırından çıkartıp sıcakken soğuk şerbeti dökün.

