



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDEN ŞEKERSİZ SAKIZLI MUHALLEBİLİ MİLFÖY TATLISI

Pınar Milföy

Muhallebisi İçin:

2 Su Bardağı Süt

3 Adet Damla Sakızı

Yarım Su Bardağı Pirinç Antep Fıstığı

1 Çay Bardağı Un

3 Yemek Kaşığı Tereyağı

Yarım Su Bardağı Şeker

Şerbeti İçin:

1 Su Bardağı Bal

1 Su Bardağı Su

Pınar milföyü pişirme talimatına uygun olarak fırınlayın.

Su ve balı kaynatın, soğumaya bırakın.

Derin bir tencerede tereyağını eritin.

Sütü ve şekeri karıştırarak eritin ve damla sakızını ilave edin.

Fırından çıkan milföye soğuttuğunuz şerbeti dökün.

Soğuyan muhallebiyi milföyün üzerine döküp buzdolabına kaldırın.

Servis etmeden önce üzerine antep fıstığı ekleyin.

