



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDEN ŞÖBİYET

20 adet kare milföy hamuru
1,5 su bardağı ceviz
1 çay bardağı eritilmiş tereyağı
Şerbet için:
2,5 su bardağı su
2,5 su bardağı şeker
Yarım limon suyu

Önce şerbet kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Milföy hamurları şeklini bozmadan, merdaneyle biraz büyütülür. Sonra artı şeklinde kesilerek her milföyden 4 parça çıkarılır. Daha sonra üçgen kenarına dövülmüş ceviz konur ve üçgen olarak kapatılır. Bütün şöbiyetler aynı şekilde hazırlanır. Yağlanmış tepsiye az bindirerek dizilir. Üzerine tereyağı gezdirilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz şerbet gezdirilir.

[ML® Kolay Havuç Dilimi \(görsel\)](#)