



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ ARMUT TATLISI

Elif Korkmazel

4 adet armut
6 adet milföy hamuru
1 adet yumurta
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
1 adet karanfil
1 adet vanilya

Armutların kabuklarını soyup düz dursun diye altından çok az kesin ve tencerenin içine koyun. Üzerine şeker, karanfil, vanilya ve suyu koyup 15 dakika pişirip soğumaya bırakın. Milföy hamurlarını unlanmış tezgahta ince açın ve 1 santim incelikte şeritler kesin. Armutların üzerine, hamurun yapışması için yumurta akı sürün. Hamurları armutların üzerine sarın, üzerine yumurta sarısı sürün. 200 derecede 30 dakika pişirin. Servis yaparken şerbetinden hamurun üzerine gezdirin.