



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLFÖYLÜ BAKLAVA

SuperFresh Tereyađlı Milföy Hamuru 12 Kare

Sıvıyağ Yarım çay bardağı

Antepfıstığı İçi Yarım çay bardağı

Toz şeker 2 su bardağı

Su 2 su bardađı (400ml)

Limon suyu 1 tatlı kaşığı

Öncelikle şerbetini hazırlayın. Bunun için şeker ve suyu küçük bir tencerede 15 dakika boyunca kaynatın. Ocaktan almaya 2 dakika kala limon suyunu ekleyin. Birkaç taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Şerbetinizi soğumaya bırakın.

SuperFresh Tereyağlı Milföy Hamur'larının 2 tanesini üst üste yerleştirin. Merdane yardımı ile çok inceltmeden açın. Açtığınız hamurun üzerine iri çekilmiş Antep fıstığı içi serpin. Rulo şeklinde sardıktan sonra iki parmak genişliğinde parçalar kesin. Hamurları yağlanmış orta boy bir tepsiye yan yana dizin.

200 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

Milföyler pişince fırından alın. İlk sıcaklığı geçince hazırladığınız soğuk şerbeti yavaş yavaş dökün. Şerbeti çekince, yaklaşık 1 saat sonra servise hazırdır.

