



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ BOHÇA

<https://www.droetker.com.tr>

1 poşet Dr. Oetker Kakaolu Puding
3 su bardağı süt
0,5 çay bardağı fındık kırığı
1 su bardağı çekirdeksiz vişne
0,5 çay bardağı toz şeker
0,5 çay bardağı su
10 adet milföy hamuru
Üzeri için:
1 adet yumurta akı
0,5 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Sütü bir tencereye alın ve üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısıp 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Fındık kırığını ekleyip kaşık ile karıştırın.

Vişne, toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte arada karıştırarak koyulaşınca kadar yaklaşık 10-15 dakika kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Milföyleri tezgaha sıralayın, hafif çözülmesi için 5-10 dakika bekletin. Merdane ile her birini 15x15 cm boyutlarına gelinceye kadar açın. Milföylerin ortalarına pudingten birer yemek kaşığı koyun. Üzerlerine hazırladığınız vişneden koyun, milföyleri ikiye katlayarak puding karışımının içinde kalmasını sağlayın.

Kapattığınız kısımları ve yanlarını çatal yardımı ile bastırarak yapıştırıp fırın tepsisine sıralayın. Yumurta akını çatal ile çırpıp hamurların üzerine sürün. Toz şeker ile şekerli vanilini karıştırıp yumurta sürülmüş hamurların üzerine serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkartıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



