



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ EV BAKLAVASI

SuperFresh Milföy Hamuru 1000gr 1 paket (1 kg)

Ceviz 1 bardak

Tereyağı 1 yemek kaşığı

Şeker 1,5 bardak

Su 1 bardak

Limon suyu 3 - 4 damla

Limon kabuğu rendesi

Şerbeti için; Su, şeker, limonsuyu ve limon kabuğu rendesini tencereye koyun ve şeker eriyinceye dek pişirdikten sonra soğumaya bırakın.

SuperFresh Milföyü bir kat orta boy borcama yayın.

Üzerine erittiğiniz tereyağını fırça yardımı ile sürün.

İkinci kat milföyü serin.

Cevizleri kırarak üzerine yayın.

Aynı şekilde iki kat daha milföy ekleyin.

Dilediğiniz şekilde üçgen veya kare dilimleyin.

Kestiğiniz hamurların kenarlarını parmağınızla bastırarak kapatın.

Kalan tereyağını gezdirin.

180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Fırından alır almaz sıcak iken üzerine soğuk şerbeti gezdirin.

