



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ İNCİR BOHÇASI

8 adet milföy hamuru
6 adet taze incir
½ su bardağı şeker
1 çay bardağı ceviz
2 damla limon suyu
1 yemek kaşığı margarin
1 adet yumurta

İncirlerin kabuklarını soyun ve ince ince dilimleyin.

Toz şeker, incir, limon suyu, margarin ve cevizi tavada şeker eriyene kadar karıştırın.

Marmelat kıvamına geldiğinde ateşten alın ve soğumaya bırakın.

Milföy hamurlarını elinizle düzgünleştirin.

Hazırladığınız karışımı milföy hamurunun ortasına yemek kaşığı ile koyun.

Uçlarını birleştirip döndürün bohça şekli verin kalan fazla hamuru kesip yuvarlak bir hal almasını sağlayın.

Fırın tepsisine yerleştirin.

Yumurta'yı çırpın ve hamurların üzerine sürün.

180 derecede 15 dk. pişirin.

Bohçalarınız hazır, ılık olarak servis edilmesini şiddetle öneririm.