



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ KİRAZ TATLISI

500 gr milföy hamuru

250 gr kiraz

1 su bardağı şeker

Kirazları temizleyip çekirdeklerini ayıklıyorsunuz. Ayıkladığınız kirazları şekerle karıştırıp 20 dk. bırakıyorsunuz. Kirazları süzüyorsunuz. Aldığınız hamuru dört köşeli kesin ve kestığınız hamura 1 yemek kaşığı kiraz malzemesi koyarak kapatın uçlarını iyice sıkıştırmanız gerekiyor. Yağlanmış veya yağlı kağıt tepsiye diziyorsunuz ve önceden ısıtılmış 180 derece fırına atıyorsunuz. Yaklaşık 20 dakika kadar pişiriniz.
