



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLTAT

10 adet kare milföy hamuru

İç için:

1 adet yumurta beyazı

1,5 su bardağı ceviz

1 kahve fincanı şeker

Şerbeti için:

2 su bardağı şeker

2 su bardağı su

Önce su ve şeker kaynatılır, soğumaya terkedilir. Yumurta beyazı, şeker ve iri çekilmiş ceviz karıştırılır. Milföy hamurları merdaneyle açılarak biraz bütütlür. Kenarına cevizli iç konur ve fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır. Rulo bıçakla 5 eşit parçaya kesilir. Yağlanmış fırın kabına dikey olarak ve aralık vermeden dizilir. Kalan malzemeler de aynı şekilde hazırlanır. Tepsisi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, altın rengi kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra şerbet gezdirilir. Şerbeti çekince servise sunulur.