



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MUHALLEBİLİ BOHÇA

8 adet kare milföy hamuru
1,5 su bardağı süt
2 dolu çorba kaşığı nişasta
1 çay bardağı şeker
1 paket vanilya
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Süt, şeker, nişasta ve vanilya bir tencereye aktarılır. Sonra orta ateşe yerleştirilir. Sürekli karıştırarak katı bir muhallebi pişirilir. Tamamen soğumaya bırakılır. Milföy hamurlarının ortasına muhallebi, paylaşılır, daha sonra bohça şeklinde kapatılır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 200 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.