



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ MİLFÖY

3 su bardağı süt
2 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yemek kaşığı un
1 yumurtanın sarısı
10 kare milföy
1,5 çay bardağı toz şeker
Üzeri için:
Pudra şekeri
İnce çekilmiş antepfıstığı

Muhallebisini yapmakla başlayın.

Süt, mısır nişastası, un, yumurtanın sarısı ve toz şekeri bir tencerede birleştirin.

Tencereyi sürekli karıştırın ve koyu bir kıvam alana kadar pişirin.

Muhallebi kaynamaya başlayınca ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Milföy hamurlarının her birini dört küçük kare olacak şekilde kesip yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.

Milföy hamurlarının, önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri hafif renk değiştirene kadar pişirin.

Pişmiş milföy karelerinin 20 tanesine bir kaşık yardımıyla hazırladığınız muhallebiden koyun ve üzerini başka bir milföy karesiyle kapatın.

Bu işlemi bütün milföyler bitene kadar tekrarlayın.

Milföy tatlılarınız hazır. Üzerlerine derseniz pudra şekeri veya ince çekilmiş Antep fıstığı serperek servis edebilirsiniz.

