



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERIKLİ MİLFÖY KURABIYE

Yarım paket uzun milföy hamuru
10 adet mürdüm eriği
1 adet yumurta sarısı
1 çay kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı pudra şekeri
1 yemek kaşığı eritilmiş margarin

Tezgaha yayıp yumuşamasını beklediğiniz milföy hamurlarını, uzunlamasına 4 eşit parçaya bölün. İyice yıkayıp kuruladığınız erikleri ortadan ikiye bölüp, çekirdeklerini çıkarın ve enlemesine ince dilimlere bölün. Erik dilimlerini baştan ve sondan biraz pay bırakarak, milföy şeritlerinin üzerine dizin. Hamur dilimlerini dikkatlice kıvrarak rulo yapın. Uçlarına çırdığınız yumurta sarısından sürerek yapıştırın. Pişerken açılmasın. Eriklerin kabuklu kısımlarının üst tarafa gelmesine dikkat edin. Sonra erimiş margarin, tarçın ve pudra şekerini karıştırın; bir fırça yardımıyla milföylerin üzerine sürerek, 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirin. Üzerlerine pudra şekeri serpererek servis yapın.

