



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU MİLFÖY LOKMASI

8 adet kare milföy hamuru

2 adet muz

Şerbet için:

1,5 su bardağı şeker

1,5 su bardağı su

Şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Kare milföy hamuru ortadan ikiye kesilir. Dilimlenmiş muz bırakılır ve ikiye katlanır, ucuna bastırılır. Yağlanmış fırın kabına konur. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir.
