



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU MİLFÖY

Milföy hamuru

1 çorba kaşığı un

1 adet muz (4'e böl)

1 tatlı kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı esmer şeker

Badem

1 çorba kaşığı unla birlikte milföy hamurunu açıp , ortadan ikiye bölüyoruz ince hale getirdiğimiz milföyün içine esmer şeker ve tereyağı ile pişirdiğimiz muzı koyuyoruz. 180 derece ısıtılmış fırında 15 dk. pişirebilirsiniz.
