



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEKTARINLI ÜÇGEN TATLILAR

<https://www.sabah.com.tr>

Yarım kg nektarin
15 adet milföy hamuru
Bir buçuk çay bardağı pudra şekeri
1 çorba kaşığı (silme) tereyağı
1 paket vanilya
1,5 su bardağı dövülmüş fındık

İri parçalar halinde doğranmış nektarini kabuğu ile birlikte robottan geçirin. Bir tencereye alıp, içine pudra şekeri, tereyağı ve vanilya katın. Koyu bir kıvam alana kadar pişirin ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra dövülmüş fındığı katın ve karıştırın. Milföy hamurlarını oda sıcaklığında 5 dakika bekletip yumuşatın. Bir adet hamuru verev olacak şekilde kesip, iki adet üçgen hamur elde edin. Bir parçasının üzerine nektarinli harçtan koyun. Diğer parçayı ince şeritler halinde kesip, burğu şekli verin ve harç koyduğunuz hamurun üzerine aralıklarla yerleştirin. Diğer milföy hamurlarını da aynı şekilde hazırlayın ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Sıcakken üzerine pudra şekeri serpin ve soğuk olarak servis yapın.

