



PALMIER KURABIYE

Pınar Milföy
1 Yumurta Beyazı
30 G Esmer Şeker
Tereyağı

Milföy hamurunu oda sıcaklığına getirin.
Üzerine fırça ile yumurta akını ve eritilmiş tereyağını sürün.
Üzerine esmer şeker serpin şekerin yüzeye yapışması için oklava ile bastırarak üzerinden geçin.
Aynı işlemi arka yüzey için de yapın.
Hamurun her iki ucundan rulo olarak sarmaya başlayın.
Ruloları ortada birleştirin ve buzdolabında soğutun.
Soğuttuktan sonra dilim şeklinde kesin.
Fırın tepsisine dizip üzerine tekrar şeker serpin.
180 derece fırında 10 dakika pişirin.

