



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ RULO MİLFÖY

12 adet milföy hamuru
1 çay bardağı elma pekmezi
yarım su bardağı kuru üzüm
2 yemek kaşığı margarin

Oda sıcaklığına gelen milföy hamurunu ortadan ikiye bölün ve arasına üzüm pekmezi sürün.

Üzüm pekmezinin üzerine kuru üzümlerden serpiştirerek rulo yapın.

12'li Muffin tepsinizin gözlerini margarinle iyice yağlayın.

Tepsinin her gözüne 2 ya da 3 adet milföy rulosu yerleştirerek 200 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Soğuyan milföyleri ezmeden tepside alın ve servis yapın.

