



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ ÜZÜMLÜ MİLFÖY ÇÖREKLERİ

1 paket (12 li) milföy hamuru
1 çay bardağı elma ya da üzüm pekmezi
Yarım su bardağı kuru üzüm
Yeteri Kadar tereyağı (Tepsiyi yağlamak için)

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 tereyağı ile 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.



Fotoğraf "Osman Bey" tarafından gönderildi. 18.04.2017