



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ MİLFÖY TATLISI

8 adet kare milföy hamuru
Yarım kalıp tuzsuz beyaz peynir
1 çorba kaşığı toz şeker
1 adet yumurta beyazı
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon

Şerbet malzemesi kaynatılır ve ssoğumaya bırakılır. Peynir ezilir, yumurta beyazı ve toz şekerle karıştırılır. Milföy hamuru merdaneyle biraz genişletilir. Kenarına peynirli karışım konur ve rulo yapılır. Bıçakla 5 eşit parçaya kesilir. Bütün milföyler aynı şekilde hazırlanır ve yağlanmış fırın kabına dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet gezdirilir.