



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİŞMANİYELİ KARAMEL SOSLU MİLFÖY

250 gr işlenmiş badem
3 yemek kaşığı toz şeker
1 adet milföy hamuru
3 adet çilek
3 parça pişmaniye
1 çay bardağı çilek sosu
1 yemek kaşığı yağ
7 top çilekli, sade dondurma

Bademleri sıcak su içinde bekletip kabuklarını soydum ve güzelce kararmadan fırınladım(tavada da yapabilirsiniz). Daha sonra robotta iyice un haline getirdim, içine şeker katarak iyice karıştırdığım bademleri genişçe bir kap içinde 30 dk. kadar hamur haline gelene kadar yoğurdum. Hamur haline gelen bademi streçle kapladığım bir kabin içine yerleştirdim, ortalarını iyice açarak boşluk yarattım. Bu kalıpları sıkıca streçleyerek buzdolabında yarım saat kadar beklettim. Diğer tarafta yumuşayan milföy hamurunu biraz açarak bir kabin üzerine çanak gibi yaparak yaydıktan sonra (çanağın üzerine yağlı kağıt yaydım) ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirdim. Dolaptan çıkan bademli hamurun içine çilekli dondurmayı koyup, pişen ve soğuyan milföy çanaklarının üzerine ters çevirdim ve üstünü çilek, karamel sosla, pişmaniye ve çileklerle süsledim.

