



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI CEVİZLİ MİLFÖY TATLISI

Malzemeler:

- 6 adet milföy hamuru
 - 2 su bardağı kıyılmış ceviz
 - 15 su bardağı toz şeker
 - 2 çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi
 - 1 çorba kaşığı tarçın
- Şerbeti için:
- 2 su bardağı su
 - 2 su bardağı şeker
 - 1 yemek kaşığı limon suyu

Hazırlanışı:

Şekeri 2 su bardağı su ile 4-5 dakika kaynatın. Limon suyu ekleyip soğumaya bırakın. 1 adet milföy hamurunu düz bir zemine koyup, üzerine 1 kaşık ceviz, bir kaşık şeker, birer çay kaşığı portakal rendesi ve tarçın yayıp üstüne 2. milföy hamurunu kapatın. İkinci milföyün üzerine de aynı malzemeleri dizip üçüncü milföy ile kapatın. Un serperek araları malzemeli bu kat kat milföyü merdane ile 20-30 cm boyutlarında açın. Üzerine 3 kaşık ceviz birer kaşık şeker, tarçın, portakal rendesi yayın ve hamuru uzun kenarlarından başlayarak rulo yapın. Ruloyu 2 santim genişliğinde dilimleyin. Yağlanmış fırın tepsisine koyun. 180 derecedeki fırında üst kızarana kadar pişirin. Üstüne soğuk şurup gezdirip servise sunun.

[ML® Portakallı Cevizli Kurabiye için tıklayın](#)