



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## REÇELLİ MİLFÖYLER

5 yaprak milföy  
1 kase şeftali reçeli (evinizde ne varsa olur)  
3 çorba kaşığı fındık içi  
Üzeri için:  
1 yumurta sarısı  
Pudra şekeri

Bir kaseye herhangi bir reçeli alıp üzerine 3 kaşık fındık içi koyup kaşıkla eziyoruz  
Öte yandan milföylerimizi tezgahın üzerine alıp ortadan bölüyoruz  
Daha sonra bir tarafından bıçak yardımı ile 4 yerden çizik yapıyoruz ve diğer tarafına iç harcımızı koyup çizili olan tarafı reçelin üzerine gelecek şekilde kapatıyoruz  
Kenarlarını çatalla iyice bastırıp hem şekil veriyoruz hemde birbirine yapışmasını sağlıyoruz  
Hamurlarımızı fırın tepsimize alıp üzerlerine yumurta sarısı sürerek önceden ısınmış 200 dc fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz  
Fırından çıkarıp soğuttuktan sonra üzerine pudra şekeri serpip servis yapıyoruz.

