



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REÇELLİ MİLFÖY

6 adet milföy hamuru
1/2 su bardağı çilek reçeli
1/2 su bardağı vişne reçeli

Derin dondurucuda beklettiğiniz milföy hamurlarını oda ısısında çözdürün.

Kare hamurları keskin bir pizza kesici yardımıyla uzun ince şeritler halinde beş eşit parçaya ayırın.

Çilek ve vişne gibi arzu ettiğiniz taneli reçelleri bir yumurta fırçası yardımıyla hamur parçalarının üzerine sürüp rulo şeklinde sarın.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirdiğiniz reçelli milföyleri, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika kadar pişirin.

Hamurların üzeri hafif kızarıp reçeller erimeye başladığında çıtır tatlıları fırından çıkartın. Arzuyla göre pudra şekeri ilavesiyle ılık olarak servis edin.

