



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REÇELLİ MİLFÖY TATLISI

8 adet milföy
1 adet yumurtanın sarısı
1 su bardağı vişne marmeladı

Milföy hamurlarını 5-10 dakika oda sıcaklığında dinlendirip, hafif yumuşamalarını sağlayın. Daha sonra milföylerin iki tanesinden 6'şar adet şerit kesin. Diğer milföylerin üzerine, çırpılmış yumurta sarısı sürüp, ortalarına vişne marmeladı yerleştirin. Kestiğiniz şeritleri birbirine çapraz olacak şekilde milföyün üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, hamurlar kızarıncaya dek pişirin. Ilık olarak servis yapın.

