



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROKFOR VE BADEM YATAĞINDA ARMUTLU MİLFÖY

- 2 adet armut (soyulmuş ama sapları üzerinde bırakılmış)
- 7 adet tane karanfil
- 1,5 kahve fincanı toz şeker
- Yarım adet limonun suyu
- 4 adet milföy hamuru
- 1 kahve fincanı badem unu ya da çiğ badem
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 adet yumurta akı
- 150 gr rokfor peyniri
- 1 yemek kaşığı reçel (vişne veya çilek olabilir)
- 1 yemek kaşığı margarin

Küçük bir tencereye bütün olarak soyduğunuz armutları yerleştirdikten sonra içine karanfili, 1 kahve fincanı şekeri, limon suyunu ve üzerine çıkacak kadar su koyup 5-6dk armutlar yumuşayınca kadar kaynatın. Fırını 175 derecede ısıtın.

Blenderda badem ununu ya da çiğ bademi yarım kahve fincanı şekerle ve margarin ile karıştırın. Badem unu kullanıyorsanız zaten hemen karışacaktır ama çiğ bütün badem kullanıyorsanız o zaman un gibi oluncaya kadar karıştırın.

İçine yumurta akını ilave edip tekrar karıştırın. Yumuşak bir hamur elde edeceksiniz.

Armutları tencereden alın ve süzün.

Bir yarısında sap kalacak şekilde uzunlamasına ortadan ikiye bölün. Ortasındaki çekirdekli kısmı dikkatlice çıkartın.

Milföy hamurlarının kenarlarında 1 parmak bırakarak bıçakla derince dikdörtgen çizin. Keser gibi yapın ama tamamen kesmeyin.

İç kısmına çatalla delikler delin. Böylece bu kısım pişerken kabarmayacak. Ama kenarlar kabarıp milföyden doğal bir kare kap şeklini alacak.

Delik deldiğiniz orta kısma badem karışımını yayın. Üzerine küçük parçalar halinde rokfor peynirini ufalayın. Ortaya armutu kesik kısmı alta gelecek şekilde yerleştirin.

Milföyün kenarlarına yumurta sarısını az suyla karıştırarak fırçayla sürün.

Yağlı kağıt yayılmış tepsiye yerleştirerek kenarları kabarıp altın sarısı oluncaya kadar yaklaşık 20-25dk pişirin. Servis yapmadan önce üzerine reçel gezdirin.