



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MİLFÖYDEN SAMSA TATLISI

8 adet kare milföy hamuru  
100 gram toz Antep fıstığı  
100 gram kıyılmış fındık  
2 adet yumurta akı  
Şerbeti için:  
2 su bardağı şeker  
2,5 su bardağı su  
Yarım limon suyu

Milföy hamurlarını oda sıcaklığına getirip yumuşatın. Bir kabın içine toz fındık, fıstık ve yumurta akı koyup iyice karıştırın. Bu karışımı da hamurların bir kenarına koyup sarın. Tepsiyeye yerleştirin ve 200 derecede 35-40 dakika kadar pişmeye bırakın bu arada şerbetini kaynatıp soğutun. Fırından çıkan tatlının üzerine döküp çekmesini bekleyin ve dilimleyip ikram edin.

