



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAMSA TATLISI (MİLFÖY)

6 yaprak milföy hamuru
1 su bardağı ceviz içi kıyılmış
1 çay bardağı şeker
1 adet yumurta
1 su bardağı su
1,5 çay bardağı şeker

Milföy hamurlarını oda ısısına getirin. Kıyılmış ceviz, yumurta akı ve şekerini bir kaptaki karıştırın. Milföy hamurlarının içine bu karışımı paylaştırıp rulo şeklinde sarın ve fırın tepsisine yerleştirin. Diğer milföy hamurlarının hepsini aynı şekilde hazırlayıp tepsiye koyup 1 santim eninde dilimler kesin. Üzerine çok hafif yumurta akını sürüp 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Bu arada şerbeti için şekerini ve suyu bir kaptaki 3 dakika kaynatıp ocaktan alın ve ılık hale getirin. Fırından çıkan tatlının üzerine şerbeti döküp çekirin, soğuk yiyin.