ŞEFTALİLİ MİLFÖY

Malzeme
- 8 adet milföy
- 4 adet şeftali
- 50 g Sana yağı
- ½ su bardağı şeker
- ½ adet limon suyu
- Üzeri İçin:
- Pudra şekeri

Hazırlanışı
1. Tencerede 50 g Sana yağını eritip, içine şekerin yarısını ve limon suyunu ekleyip, bir taşım kaynatın.
2. Şeftalileri iyice yıkayıp, kabuklu olarak yarım halka şeklinde dilimleyin. Doğranmış şeftalileri kaynatığınız Sanalı sosa ilave edip, 5 dakika orta ateşte pişirin.
3. Milföyleri, buzluktan çıkarıp, tezgâh üzerinde 5 dakika bekletip, keskin bir bıçak yardımıyla, hamurun kenarından 2 cm boşluk bırakarak çerçeve şeklinde bıçakla çizip, çerçevenin içine soslu şeftalileri yerleştirin.
4. Yağlı kağıt serdiğimiz tepsiye şeftalili milföyleri dizip, üzerine kalan şekerin yarısını serpin.
5. Önceden 200 derecede ısıttığınız fırında milföy hamuru kızarana kadar pişirin.
6. Pişen şeftalili milföylerin üzerine bir süzgeç yardımıyla pudra şekeri serpip, servis tabağına alın.
7. Arzuya göre krem şanti veya vanilyalı dondurma ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:29168 • adı:Şeftalili Milföy • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:27.04.2024 - 09:46