



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER KURABIYE (MİLFÖY)

8 adet milföy karesi
1 su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay bardağı çok ince kıyılmış ceviz
1 yumurta akı

Öncelikle milföy hamurlarını yumuşatın ve uzun bir şekilde açın. Bir kabın içinde yumurta akını, cevizi ve şekerini çırpın. Bu karışımı hamurun üzerine sürüp hamuru iki taraftan da rulo yapıp sarın. Dilim dilim kesin. Tepsiyeye dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirip fırından alın. ve üzerine çıkınca hemen toz şeker serpin. Biraz soğumaya bırakın. Ktır ktır afiyetle ikram edin.