



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SELAMET TATLISI

8 adet kare milföy hamuru
1 adet yumurta beyazı
1 su bardağı çekilmiş ceviz
2 çorba kaşığı şeker
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Şerbet için:
1,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Şerbet kaynatılır, soğumaya terk edilir. Kare milföy hamurları artı şeklinde kesilir. Küçük karelerin üçgen kenarına yumurta beyazı ve şekerle karıştırılmış içten konur ve muska şeklinde kapatılır. Kenarlarına bastırılır, yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında kıpkırmızı olana kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet gezdirilir.