



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU MİLFÖY BAKLAVA

12 adet milföy hamuru
2 yemek kaşığı eritilmiş margarin
1 su bardağı irmik
Sosu için:
1 su bardağı süt
1 çay bardağı eritilmiş margarin
200 gr badem
1 su bardağı pudra şekeri
5 tane yumurta
1 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
Şerbeti için:
2,5 su bardağı su
2,5 su bardağı şeker
1/2 adet limon suyu
Sunum için:
1 paket çikolatalı süt
2,5 su bardağı süt

Şerbet için su ve şekeri tencereye alıp kaynatın. Limon suyunu ekleyip 1-2 dakika kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp şerbeti soğutun.

Milföy hamurlarını 4 tanesini kare şeklinde koyup açın üzerine eritilmiş margarin sürüp irmik serpin.

Kenarından başlayarak yelpaze gibi katlayın. Diğer milföyleride aynı şekilde yapın. Kat yerleri yukarı bakacak şekilde yağlanmış tepsiye dizin.

180 derece fırında hafif kızarıncaya kadar pişirin.

Süt, yumurta, pudra şekeri, eritilmiş margarin, kabartma tozu ve vanilya bir kaptan iyice çırpın ve kepçe ile milföylerin üzerine gezdirin.

İnce çekilmiş badem serpiştirip üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Soğuyan şerbeti üzerine gezdirip bekletin.

Çikolatalı sos ve sütü paket üzerinde yazan tarife göre hazırlayın.

Baklavanın üzerine sos gezdirip servis yapın.