



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SÜRPRİZ TATLI

1 paket milföy hamuru
2'şer çay bardağı badem ve antepfıstığı
1 çay bardağı toz şeker
1 adet yumurtanın akı
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Badem ve antepfıstığını robotta çekin. Üzerine yumurta akı ve toz şeker ilave edip karıştırın. Milföy hamurlarını uzunlamasına açın. Hamurun uzun kenarına harçtan koyun, rulo yapın. Bir parmak uzunluğunda kesin ve tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin. Su ve toz şekeri kaynatın, limon suyunu ekleyip 1-2 dakika daha kaynatın. Soğuduktan sonra ılık tatlının üzerine dökün.