



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARAK MİLFÖY

1 yemek kaşığı margarin
10 adet milföy yaprağı
1 adet yumurta sarısı
Bir miktar fındık ezmesi

Dondurucudan çıkartıp, bir süre oda ısısında beklettiğimiz milföy hamurlarımız, kıvrılabilir bir kıvama gelince ikiye katlayalım.

Katladığımız yerinden bıçakla, beş tane birer santimlik kesikler yapalım.

İkiye katladığımız hamuru açalım. Kenar da kesilmeyen kısma yaklaşık bir tatlı kaşığı kadar fındık ezmesi koyalım.

Hamuru tekrar ikiye katlayıp, kenarlarını yapışması için hafif bir şekilde bastıralım. Bu işlemi bütün milföy yaprakları için uygulayalım.

Fırın tepsisini yağlayıp 2,5 santim aralıklarla yerleştirelim.

Son olarak tarak milföylerin üzerine hafif bir şekilde yumurta sarısı sürelim.

Önceden 200 dereceye ayarlayarak ısıtılmış fırına verelim.

Üzeri nar gibi kızarıp puf puf bir görüntüye ulaştığında çıkarıp, ılık bir şekilde tüketelim.