



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TARÇINLI ÇÖREK (MİLFÖY)

Malzemeler:

1 paket milföy hamuru

tarçın

toz şeker

isteğe göre dövülmüş ceviz

Milföy hamurları buzdolabından çıkarılır ve yumuşaması beklenir. Yumuşayan milföylerin her bir yaprağına istenilen miktarda tarçın, toz şeker ve ceviz dökülerek rulo halinde sarılır. Rulolar sertleşmeleri için 5-10 dakika kadar buzdolabında bekletilir, çıkartılıp 2 santim kalınlığında dilimlenir ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Milföy Çöreği için tıklayın](#)