



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI MİLFÖY ÇITIRLARI KANEPELER

2 yemek kaşığı tereyağı
2 adet dikdörtgen milföy
1/2 çay kaşığı tarçın
1-1,5 yemek kaşığı dövülmüş ceviz

Karıştırma kabına toz şekeri ve tarçını koyup, karıştırın. Daha sonra milföy hamurunu tezgaha serin. Biraz merdaneyle acın çok az sonra üstüne ertilmiş tereyağını fırçayla surun Her tarafını tarçınli karışım ile sıvayın. Ardından üzerine dövülmüş ceviz serpiştirin. Her iki taraftan dikkatlice yuvarlayarak, ortada birleştirin. Rulo şeklinde sardığınız milföyü, 10-15 dakika kadar buzdolabında bekletin. Akabinde buzdolabından alıp, 1 parmak genişliğinde kesin. Kestiğiniz parçaların üzerlerine elinizle hafif bastırarak, katların yapışmasını sağlayın. Dökülen şeker ve tarçın karışımını hamurun her iki tarafına bulayabilirsiniz. Hazırladığınız tarçınli milföyleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırına verin. Üzerleri kızarana kadar pişirin. Pişen tarçınli milföy çitirleri kanepeleri fırından alıp, soğumaya bırakın. Ardından çayın yanında servis edebilirsiniz.

