



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TATLI EKŞİ MİLFÖY ÇİÇEKLERİ

10 adet kare milföy hamuru  
150 gram tuzsuz lor peyniri  
3 çorba kaşığı labne peyniri  
10 adet donmuş vişne  
1 çorba kaşığı şeker  
Yarım limon suyu

Milföy hamurunu oda sıcaklığına getirip yumuşamasını bekleyin. Kurabiye kesme kalıplarınızla çiçek şeklinde kesip [ya da istediğiniz şekilde] fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında kabarıp kızarıncaya kadar yaklaşık 15 dakika pişin. Bir kâbın içinde tuzsuz lor peynirini, labne peyniri ve şekerini karıştırıp üzerine limon suyunu ilâve edin. Bu karışımı fırından çıkmış hamurların arasına sürün. İsterseniz kabarmış hamurun altından krema sıkma poşetleriyle içine sıkabilirsiniz. Servis yaparken vişnelerle beraber servis yapın.