



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜMLÜ MILFÖY

- 1 salkım üzüm
- 8 adet milföy hamuru
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı kıyılmış badem
- 1 çay bardağı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 yumurta

Öncelikle bir kabin içinde yumurta, badem, süt, şeker ve vanilyayı karıştırın. Milföy hamurlarını tepsiye bir kat dizip, üzerine bademli şekerli harcı sürün. Üzümleri üzerine yerleştirin ve tekrar milföy hamurlarını ikinci kat olarak dizin. Dilimlere kesip 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya dek pişirin. İstenirse daha sonra ocak üzerinde de ısıtılıp çıtır hale getirilebilir. Fırından alıp servis tabağına dizin

