



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ MILFÖY

5 adet milföy hamuru
1 adet yumurtanın sarısı
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt
1 su bardağı tozşeker
Yarım su bardağı su
1-2 damla limon suyu
1 su bardağı üzüm

Milföy hamurlarını yağlı kağıt serili tepsiye koyup, çözümlmesini bekleyin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, 15 dakika fırında kızartın. Krem şantiyi sütle çırpın. Bir tavada tozşeker, su ve limon suyunu beş dakika pişirin. Tavayı ocaktan alıp, içine üzüm tanelerini koyup, bekletin. Milföylerin ortasını, fazla derin olmayacak şekilde yarıy. Ortalarına krem şantiyi sıkın. Üzerlerine şerbetli üzümleri koyup, servis yapın.