



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ MİLFÖY

5 adet milföy hamuru
2 yemek kaşığı margarin
300 gr. vişne
4 yemek kaşığı toz şeker
1 adet yumurta akı
yarım çay bardağı pudra şekeri

Margarini bir tavada eritin. Vişneleri ilave edin ve vişneler suyunu çekene kadar soteleyin. 3 yemek kaşığı toz şeker ilave edin ve koyulaşmaya kadar kaynatın. Vişneleri soğutun. Her bir milföy hamurunu el yordamı ile biraz büyütün. Hamurların ortasına 2-3'er yemek kaşığı vişne koyun. Hamurun iki ucunu birbirine kavuşturun ve elinizle iyice yapıştırın. Kenarlarda kalan iki açık ucu ise çatal ile bastırarak birleştirin. Ek yeri alta gelecek şekilde bir fırın tepsisine yerleştirin. Milföylerin üzerine yarımşar cm ara ile derin çizikler atın. Milföylerin üzerine yumurta beyazı sürün ve kalan toz şekeri serpiştirin. 180°C önceden ısıtılmış fırında altın sarısı renk alınca kadar pişirin. Soğuk olarak pudra şekeri ile servis edin.

