



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## VİŞNELİ MİLFÖY

1 su bardağı süt,  
1 çorba kaşığı pirinç unu,  
yarım çorba kaşığı un,  
3 çorba kaşığı tozşeker,  
3 adet damla sakızı,  
10 adet milföy,  
1 su bardağı çekirdeksiz vişne

Süt, pirinç unu, un ve şekeri tencereye alın. Damla sakızlarını da tencereye atm. Katılaşmaya başlayınca kadar yavaş yavaş tahta kaşıkla karıştırın. Muhallebi kıvamına geldiğinde .ocağı kapatın. Arasira karıştırarak soğutun.

Buzluktan çıkarmış olduğunuz milföyler hafif çözüldüğünde ise ortasına hazırladığınız muhallebiden birer kaşık koyup, hamurun çapraz köşelerini hafif çekiştirerek üstte birleştirin.

Elinizdeki tüm malzemeleri bu şekilde hazırlayın. Daha sonra orta hararetili fırında üzeri iyice kızarana dek pişirin. Servis yapın.

---