



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

MİLFYDEN AYREĞİ



8 adet kare milföy hamuru
İçi için:
1,5 çay bardađı galeta unu
1 ay bardađı kuru üzüm
1 ay bardađı ceviz
1 ay bardađı Őeker
1 ay bardađı süt
1 orba kaŐıđı kakao
1 adet yumurta beyazı
zeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 orba kaŐıđı su
1 orba kaŐıđı Őeker

- # İ malzeme biraraya getirilerek karıŐtırılır.
- # Milföy hamurları merdane yardımıyla açarak biraz geniŐletilir.
- # İ malzeme hamurun ortasına çapraz olarak konur. Sonra gen olarak katlanır, rulo yapılır, uçları ay Őeklinde yaklaŐtırılır.
- # Bütün ayrekleri aynı Őekilde hazırlanır, yađlanmıŐ tepsiye dizilir.
- # Üzerlerine önce suyla karıŐtırılmıŐ yumurta sarısı sürülür, sonra toz Őeker serpilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmıŐ 190 derece fırına verilir, çörekler kızarana kadar piŐirilir.

Not: reklerin zerine serpilen toz Őekeri hem Őekersiz olan milföy hamurunu tatlandırır hem de hoŐ bir görüntü verir.