



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

KOLAY HAVUÇ DİLİMİ



14 adet kare milföy hamuru
Yarım paket eritilmiş tereyağı (yaklaşık 2 kaşık)
İçi için;
1 su bardağı ince dövülmüş ceviz
1 ay bardağı toz şeker
şerbet için:
3 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
1 dilim limon

- # şerbet malzemesi bir tencereye konur ve az koyulaşana kadar kaynatılır. İnce dövülmüş ceviz ve toz şeker karıştırılır. Tereyağı eritilir.
- # Yuvarlak, küçük fırın tepsisi eritilen yağın bir kısmıyla yağlanır.
- # 7 adet çözülmüş milföy hamuru aralarına un serperek üst üste konur. Merdane yardımıyla tepsi kadar açılır.
- # Hamur tepsi büyüklüğünde yuvarlak kesilir ve tepsiye yerleştirilir. Kenardan çıkan kısımlar hamurun yüzeyine gelişigüzel konur.
- # Biraz yağ sürüldükten sonra cevizli i konur. Kalan 7 milföy hamuru da aynı şekilde açılır. Tepsiden biraz büyük kesilir.
- # Kenarlardan çıkan parçalar cevizli için üzerine gelişigüzel atılır, gene biraz yağ sürülür. Hazırlanan hamur yerleştirilir ve kenarına bastırılır.
- # Kalan tereyağı üzerine gezdirilir. Bıçakla önce artı şeklinde sonra çapraz artı şeklinde 8 dilime kesilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından çıktıktan bir kaç dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir. şerbeti çekince servise sunulur.

Not: Havuç dilimi büyük tepside yapılacaksa milföy hamuru miktarı artırılır.