



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

TEZGEL



8 adet kare milföy hamuru
1 kase katı kıvamda reçel
2 çorba kaşığı toz şeker

- # Çalışma tezgahına toz şeker serpilir.
- # Üzerine çözülmüş milföy hamuru konur ve parmak uçlarıyla bastırarak biraz büyütülür.
- # Kenarına reçel konur, diğer ucuna yapışması için su sürülür ve rulo yapılır.
- # Rulo keskin bir bıçakla 4 eşit parçaya kesilir. Diğer yufkalar aynı şekilde hazırlanır.
- # Tezgeller yağlı kağıt serilmiş tepsiye dikey olarak konur.
- # Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir. (yaklaşık 12 dakika)
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Tezgellerin pişme sırasında şekillerinin bozulması normaldir.