



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevez 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 řeker
1 ay bardađı süt
1 orba kaşığı kakao
1 adet yumurta beyazı
zeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 orba kaşığı su
1 orba kaşığı şeker

- # İ malzeme biraraya getirilerek karıştırılır.
- # Milföy hamurları merdane yardımıyla açarak biraz genişletilir.
- # İ malzeme hamurun ortasına çapraz olarak konur. Sonra gen olarak katlanır, rulo yapılır, uçları ay şeklinde yaklaştırılır.
- # Bütün ayreğleri aynı şekilde hazırlanır, yağlanmış tepsiye dizilir.
- # Üzerlerine önce suyla karıştırılmış yumurta sarısı sürülür, sonra toz şeker serpilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, ređler kızarana kadar pişirilir.

Not: ređlerin üzerine serpilen toz şekeri hem şekersiz olan milföy hamurunu tatlandırır hem de hoş bir görüntü verir.