



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler© Azərice Yemək Tərifləri

Milföyden Aykəkəsi

Milföyden Ayçöreği



8 ədəd kvadratmilföy xəmiri
İçə üçün:
1,5 çay stəkani galeta unu
1 çay stəkani kişmiş
1 çay stəkani qoz
1 çay stəkani şəkər
1 çay stəkani süd
1 çorba qaşığı kakao
1 ədəd yumurta ağı
Üzəri üçün:
1 ədəd yumurta sarısı
1 çorba qaşığı su
1 çorba qaşığı şəkər

- # İç vəsait bir yerə gətirilərək qarışdırılır.
- # Milföy xəmirləri mərđanə köməyiylə açaraq bir az genişlədilər.
- # İç vəsait xəmirin ortasına çarpaz olaraq qoyular. Sonra üçbucaq olaraq dözər, rulo edilər, ucları ay şəklində yaxınlaşdırılır.
- # Bütün aykəkələri eyni şəkildə hazırlanar, yağlanılmış nimçəyə düzülər.
- # Üzərlərinə əvvəl suyla qarışdırılmış yumurta sarısı sürtülər, sonra toz şəkər səpilər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər, kökələr qızarana qədər bişirilər.

Qeyd: Kökələrin üzərinə səpilən toz şəkəri həm şəkərsiz olan milföy xəmirini dadlandırar həm də xoş bir görünüş verər.