

Armutlu Milfoy

Malzemeler

Milfoy Hamuru (dondurulmus)

4 tane Olgun Armut

3 yemek kasigi Elma Suyu

500 gram Krempeynir

2 tane Yumurta Sarisi

Yapilisi

Ilk olarak milfoy hamurlari cozulmesi icin biraz bekletilir ve tek tek acilir.

Armutlar soyulur ve cekirdekleri temizlenir.

Ince bir sekilde dilimlenen armutlari uzerine elma suyu gezdirilir.

Diger yandan peynir bir kaseye alinarak cirpilir.

Cirpilan peynir icine armut dilimleri koyulur.

Peynirli karisim milfoylarin uzerine esit sekilde eklenir.

Yumurta sarisi cirpilir ve hamur kenarlarina surulur ve hamurlar sarilir tekrar uzerine yumurta sarisi surulur.

Firin 180 derecede isitilir.

Yaglanmis firin tepsisine milfoylar dizilir.

Firin icine ici su dolu bir firin kabi yerlestirilir.

Armutlu milfoylar firinin orta rafina yerlestirip 20 dakika pisirilir . Pisen milfoylar servise tabagina alinir. Afiyet olsun