

Milfoylar Toplari

Malzemeler

1 paket milfoylar

Susam

İç harcını dilediğiniz gibi hazırlayabilirsiniz

Yapılışı

Milfoylar hamurları oda sıcaklığında bekletip yumuşatılır, her bir kare 4'e kesilir, ortalarına iç harc koyulur, kenarları ortaya toplanarak, kapatılır. Elde yuvarlayarak top haline getirilir. Önce bir kasedeki suya hafifçe batırılıp, diğer kasedeki susam içinde yuvarlanır. Fırın tepsisine dizilir, 180-200 derece ısınmış fırında üzerleri kızarana kadar pisirilir.

Tarifte 1/2 kg milfoylar hamurunu merdaneyle ince acıp, 4 cm lik kareler şeklinde kesin, ortalarına 2 çay kasığı patatesli harc koyun diyordu, ben genelde kare şeklinde milfoylara rastladığım için her bir kareyi 4'e böldüm. Kareleri önce merdaneyle biraz acarsanız, özellikle uc kısımları daha ince olursa kapatması daha kolay olur diye düşünüyorum. Tarifte topları batırmak için su kullanılıyordu, bende o şekilde yaptım, ancak servis sırasında susamlar dökülüyordu, belki yumurtaya bulanıp daha sonra susama bulanırsa daha iyi olur diye düşünüyorum.