

Umm Ali

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~420 kcal

Açılış 2/10

Umm Ali, milföy, süt, fındık ve kuru meyvelerle fındıkla baran Mısır süsü sıklıdır.

Malzemeler

- 400 gr Milföy
- 700 ml Süt
- 3 yemek kaşığı Toz şeker

Üzeri için

- 80 gr Fındık
- 80 gr Kuru üzüm

Yapılış

- Milföyleri 200°C fındık 2 dakika kızartın.
- Sütü şekerle ısıtın.
- Milföy, süt ve yemişleri 180°C fındık 20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Milföyleri önce kızartıp, süzün. Milföy sütü çekince hamur kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Fındık 10 dakika sonra servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş