

# 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 fırında yapılan Mısır unlu sıcak tatlıdır.

## Malzemeler

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

## Üzeri için

- 80 gr Fındık
- 80 gr Kuru üzüm

## Yapılışı

- Milföyleri 200°C fırında 12 dakika kabarmaya kadar pişirin.
- Süt, şeker ve kremayı 5 dakika buhar çökene kadar ısıtın.
- Milföyleri iri kırarak toz haline getirin.
- Sıcak sütü milföyün üstüne dökün, kuru parça kalmasın diye.
- Yemişleri serpip 180°C fırında 20 dakika üstü kızarana kadar pişirin.
- Tatlıyı 10 dakika dinlendirip ılık servis edin.

### PÜF NOKTASI

Milföyleri önce kızartıp, sıcak sütü çekince hamur kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Fırında 10 dakika sonra sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş