



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ANANASLI VIŞNE REÇELLİ MİLFÖY

5 adet milföy hamuru
5 adet ananas ananas dilimi
5 tatlı kaşığı toz şeker
5 tatlı kaşığı vişne reçeli
125 milim krema
5 dal nane
2 tatlı kaşığı tereyağı

Milföyleri ananas dilimi boyunda kesin üzerine tereyağı sürün, üzerine ananasları yerleştirin, toz şeker serpin 210 derecede milföyleri 20 dakika pişirin. Ortasına 1 tatlı kaşık vişne reçeli koyun, krema ve nane yapraklarıyla süsleyip servis yapın.