



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MİLFÖY TATLISI

8 adet milföy hamuru
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı şeker
1 paket vanilya
1 yumurta
200 gram bitter çikolata

Öncelikle bir kabin içinde yumurta, rendelenmiş çikolata, süt, şeker ve vanilyayı iyice karıştırın. Milföy hamur karelerinin ortasına koyup sarın ve tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya dek pişirin. İstenirse fırından çıkınca üzerine erimiş çikolatayla çizgiler yapın.

