



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUDRA ŞEKERLİ MİLFÖYLER

4 adet hazır milföy hamuru
1 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri

Milföy hamurlarını buzdolabından çıkartıp oda ısısında yumuşamaya bırakın.
Yumuşayan milföy hamurlarını iki eşit parçaya dikdörtgen olacak şekilde kesin.
Milföy hamurlarını yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. 200 dereceye ayarlı fırında, üzerleri iyice kızarıncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin.
Fırından çıkarmış olduğunuz milföy parçalarının üzerine Pakmaya Pudra Şekeri serpin, hemen servis yapın.

