



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI MİLFÖY

4 adet kare milföy
4 kuru kayısı
4 orba kaşığı şeker
2 paket vanilya
1 ay bardağı çiğ krema
80 gram beyaz ikolata

Öncelikle kayisıların üzerine şekerı döküp 5 dakika kadar kaynatın ve 3 saat bekletin. Kayisıların taze kayısı gibi olmalarını sağlayan bu işlemi yaptıktan sonra milföy karelerini tepsiye dizin. Üzerine çatalla delikler açıp kayisıları yerleştirin, yumurta sarısı sürün. 200 derecedeki fırında pişirin. Bu arada ısıttığınız çiğ kremaya beyaz çikolatayı koyup eritin. Fırından aldığınız kayısılı milföylerin üzerine sürüp servis tabağına dizin.