



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDE ÇİKOLATA SOSLU ARMUT TATLISI

- 4 adet armut
- 4 kare milföy hamuru
- 1 yemek kaşığı margarin
- 4 yemek kaşığı toz şeker
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 paket hazır çikolata sosu
- 2 su bardağı süt

Önce hazır çikolata sosunu paketin üzerinde yazdığı gibi sütle pişirelim. Armutları yıkayıp kurulayalım. Milföy hamurunu çözdürüp, hamurları armutları kaplayacak büyüklüğe gelinceye kadar incelterek (~ 2 mm.) merdane ile açalım. Her hamurun ortasına 1 armut koyduktan sonra hamurun uçlarını armudun tepesine doğru kaldırıp kürdanla tuturalım. İsterseniz tepside pişerken ve servis yaparken düzgün dursun diye armutların dibini hamuru sarmadan biraz kesip düzeltebilirsiniz. Hamurun her tarafına fırçayla yumurta sarısı sürüp, üzerine birer tatlı kaşığı toz şeker serpeyim. En üste ise 4 eşit parçaya böldüğümüz margarini koyalım. Önceden 180 derece ısıtılmış fırında hamurlar kızarıncaya kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirelim. Çikolata sos veya isteğe göre dondurma ile ılıkken servis yapalım.

