



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU MILFÖY

2 paket milföy hamuru

5 adet muz

1 adet limon

1 adet yumurta sarısı

Milföy hamurlarını oda sıcaklığında yumuşatın. Muzları soyun, kararmamaları için limonla ovun. Ortadan ikiye bölün. Muzları milföy hamurlarının üzerine koyun. Hamurun iki köşesini ortada birleştirip iyice bastırın. Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Hamurları soğuk suyla çalkaladığınız tepsiye dizin. 180 derecelik fırında, üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Üzerini çikolata sosuyla süsleyin.
