



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR VİŞNELİ MİLFÖY

10 adet Pınar Milföy Hamuru
10 adet vişne
1 paket hazır beyaz çikolata sos
3,5 çay bardağı Pınar Süt
1 yumurta

Milföyleri çözülene dek oda sıcaklığında bekletin. Bu sırada sos tenceresine hazır beyaz sosu dökün ve Pınar süt ilave ederek sosu pişirin. Yumuşayan milföy hamurlarını tart kalıplarına yerleştirin ve üzerlerine yumurta sarısı sürdükten sonra sıcak fırında pişirin. Pişen milföylerin ortalarını delin ve beyaz çikolata sos ile doldurun. Birer tane vişne ile süsleyin.

