



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

AHUDUDULU MİLFÖY RULOLARI

40 gr. dondurulmuş ahududuyu ve 1/2 paket milföy hamurunu çözölmeye bırakın; ardından yaprak yaprak ayırın. Hamurları yan yana dizin ve dikdörtgen şeklinde açın. 1 adet yumurta ve 30 ml. sütü bir karıştırma kabında çırpıp hamurların üzerine sürün. 40 gr. acıbadem kurabiyesini ufalayıp ahududu ve 4 yemek kaşığı mascarpone peyniri ile karıştırın. Karışımı hamurların üzerine sürüp rulo yapın ve dilimlere kesin. Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin ve 225° C'de ısıtılmış fırında 15-18 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:74986 • adı:Ahududulu Milföy Ruloları • gönderen:dilber • indirme tarihi:03.04.2025 - 17:48