



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU MİLFÖYLER

2 adet armut
1 çorba kaşığı limon suyu
2 su bardağı su
8 adet kare milföy hamuru
30 gram çikolata
4 çorba kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
Üzerine:
Pudra şekeri

Armutların kabuklarını soyduktan sonra boylamasına 2'ye bölün. Çekirdek yataklarını çıkartarak, sırtlarını bıçakla çizin. Kararmaması için, su ve limon suyu ile hazırladığınız karışımda bekletin. Oda sıcaklığında hafifçe yumuşamış milföy hamurlarını ikişerli şekilde üst üste yerleştirin. Üzerine armudu yerleştirin. Etrafında 2 cm'lik boşluk kalacak şekilde armudun şeklini takip ederek kesin. Çekirdek yerlerine çikolata ve tozşeker yerleştirin. Armudu tekrar milföy hamurunun üzerine kapatın. Hamurdan yaprak ve sap kesin. Gövde hamuruna parmağınızla bastırarak yapıştırın. Çırttığınız yumurtayı hamura sürün. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında milföy hamuru kızarana dek pişirin. Çıkardığınızda üzerine pudraşekerini serpererek, dilerseniz dondurma ile servis yapın.

