



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA DOLGULU MİLFÖY TATLISI

1 paket milföy hamuru
Kalp şeklinde kalıp
1 yumurta sarısı
500 ml süt
1 paket Pakmaya Çikolatalı Sos

Hafif unladığınız zemin üzerine bir tane milföy hamuru koyun ve üstünü tekrar çok az unlayarak merdane yardımıyla açın.

Daha sonra hamurunuzdan kalp kalıbıyla şekiller çıkartın.

Şekil verdiğiniz milföy hamurlarının bazılarını yumurta sarısı sürün. Diğer boşta kalan kalıplarınızı tekrar kalp kalıbıyla şekillendirin, içini çıkartıp dış kısmını yumurtaladığınız milföyün kenarlarından koyun. Kenarlarına da yumurta sarısı sürüp 170 derecelik fırında 10 dakika pişirin.

Onlar pişerken bir tencere içine 500 ml süt, 1 paket Pakmaya Çikolatalı Sos koyup kısık ateşte karıştırın.

Kaynayınca fırından çıkardığınız milföy kalıplarınızın içine kaşık yardımıyla koyun.

