



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU MİLFÖYLER

4-5 yaprak milföy hamuru

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Çikolata sosu için:

1 çay bardağı toz şeker

Yarım çay bardağı kakao

Yarım çay bardağı un

3,5 çay bardağı süt

2 çorba kaşığı sıvıyağ

Milföy hamurlarımızı dolaptan çıkarıp yumuşattıktan sonra küçük boy yuvarlak kurabiye kalıbı ile keselim ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsimize dizelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirelim. Şimdi çikolata sosumuzun yapımına geçelim. Tencereye un, kakao, şeker ve sütü alıp orta ateşte ara sıra karıştırarak 3-4 dakika kadar pişirelim. Ateşten alıp soğuttuktan sonra 2 kaşık sıvıyağ ekleyip iyice karıştıralım. Şimdi pişen milföylerimizin üst kısımlarını çikolata sosumuzun içine bandırıp çıkaralım ve servis tabağına alalım. İsteğe göre hindistan cevizi vs süsleyerek servis yapalım.

