



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU MİLFÖY

Malzemeler:

8 adet milföy hamuru

1 adet yumurta

1 çay bardağı toz şeker

Çikolatalı sos için:

1 su bardağı süt

Yarım çorba kaşığı mısır nişastası

3 çorba kaşığı pudra şekeri

1 çorba kaşığı kakao

Hazırlanışı:

1 su bardağı soğuk süte mısır nişastası, pudra şekeri, kakao katıp orta ateşte karıştırarak pişirin. Soğumaya bırakın. Milföy hamurlarını çeşitli şekillerde kesip tepsiye yerleştirin, üzerini çatalla ezin. 1 adet çırpılmış yumurtayı üzerine sürün. Toz şeker serpin. 180 derecede ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Sosu soğuyan milföyün üzerine dökün.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.01.2024