



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA VE BADEMLİ KRUVASAN

Pınar Milföy
200 G Bitter Çikolata
Süslemek İçin Nar
File Badem
Pudra Şekeri

Milföy hamurlarını üçgen şeklinde kesin.
Geniş olan kısmına bitter çikolata yerleştirin ve rulo yapın.
Üzerine yumurta sarısı sürün ve file badem serpin.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dk. pişirin.
Fırından çıkan milföyler soğuyunca üzerini pudra şekeri ve nar ile süsleyin.

