



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI BADEMLİ MİLFÖY SARMASI

1 çay bardağı badem  
1 paket milföy hamuru  
1 tatlı kaşığı margarin  
100 gr çikolata  
1 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı susam

Taze bademlerin kabuklarını çıkartıp dövelim. İri parçacıklı bademleri margarinle 2 dk kavuralım. Milföy hamurlarının üzerine yumurtanın beyazını sürelim. Kenarına çikolata parçaları içine de bademlerinizi koyup hamurumuzu çapraz kapatalım. Altı yağlanmış fırın tepsisine dizelim. Üzerine yumurta sarısı sürüp, susam serpeyim. Kızarana dek pişirelim.

