



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MANTI

6 kare milföy yaprağı
1 çay bardağı damla çikolata
1 adet yumurtanın beyazı
2 yemek kaşığı şeker
1 paket çikolata sosu
1 su bardağı süt

Her bir kare 9 eşit parçaya bölünür. Parçaların ortasına 5-6 adet kadar damla çikolata konur ve mantı gibi kapatılır. Yağladığınız fırın tepsisine dizilir. Üzerine yumurta akı sürülür ve toz şeker serpilir. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Çikolatalı sos tarifteki gibi pişirilir ve soğuduktan sonra milföylerin üzerine dökülür. Yada direkt olarak çikolatalı sos dökülür.

Not: Milföyler açılmaması için sıkıca kapatılmalı. Yumuşamaması için çikolatalı sosun servisten hemen önce dökülmesi önerilir.

