



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

IKOLATALI MİLFÖY BONBONU

8 adet kare milföy
2 paket kare çikolata
1 orba kaşığı pudra şekeri

Çikolatalar iri doğranır. Milföy hamurunun ortasına uznlamasına konur. Sağdan ve soldan üstüste bindirerek katlanır. Uçları bonbon şekeri gibi burulur. Tepsiyeye dizilir. 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Sıcakken pudra şekeri serpilir.
