



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI MİLFÖY BÖREĞİ

Yumurta 4 adet  
SuperFresh Milföy Hamuru 500 gr 1 paket  
Tereyağı veya margarin 200 gr.  
Süt 2 su bardağı  
Toz şeker 1,5 su bardağı  
Kakao 1 paket  
Süt tozu 3 yemek kaşığı  
Un 2 su bardağı  
Vanilya 2 paket  
Yumurta 1 adet (üzeri için)

Margarini tencereye koyun ve eritin.

Unu ilave edin ve kokusu çıkıncaya kadar kavurun sonrasında kenara alıp ılınması için bekletin.

Diğer tarafta süt, yumurta ve toz şekeri karıştırıp unun üzerine ekleyin ve pürüzsüz oluncaya kadar blenderdan geçirin.

Bu karışıma kakao vanilya ve süt tozunu ekleyip karıştırın, ocağın üzerine alıp kıvam alıncaya kadar kaynatın. Kaynayan koyu kıvamlı çikolatayı ocaktan alın ve üzerine 1 su bardağı soğuk süt ilave edin ve mikserle çırpın. 1 adet Superfresh Milföy Hamurunu açın içine çikolatayı koyun ve kapatın. Bunu diğer milföy hamurlarına da uygulayın.

Hamurların üzerine yumurta sarısı sürün.

10-15 dk. 180 derece fırında pişirin.

