



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI MİLFÖY

5-6 adet milföy hamuru

Çikolata kreması

1 yumurta sarısı

Milföyler bir süre çözüldükten sonra merdaneyle hafifçe açarak biraz büyütün.

Ardından milföyü dörde veya iyiye bölüp içine çikolata sürüp katlayın.

Yağlı tepsiye dizdikten sonra üzerine yumurta sarısı sürüp 200 derecede ısıttığınız fırına atın.

Dilerseniz üzerine pudra şekeri serpererek servis edebilirsiniz.

