



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MİLFÖY

Emine Beder

8 adet milföy hamuru
1 paket bitter çikolata (85 g)
pudra şekeri

Milföy hamurlarını çözdürüp üçgen katlayın. Karşılıklı iki köşesini yarım parmak eninde üçgen kesin. (Diğer iki köşe kesilmeden 1 cm bir pay bırakın.) Üçgen milföyü açın orta kısmını bir bitter çikolata parçası koyup önce içteki köşeleri sonra dıştaki köşeleri kapatın. Isıtılmış 190° ısıllı fırında milföylerin altı üstü kızarana dek pişirin. Fırından alır almaz üzerine bolca pudra şekeri eleyin.

[ML@ Çıtır Burgu için tıklayın](#)

[ML@ Çıtır Burgu \(görsel\)](#)