



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MİLFÖY

- 4 adet milföy hamuru
- 1.5 çorba kaşığı un
- 1 su bardağı süt
- 3.5 çorba kaşığı toz şeker
- 1 adet yumurta
- 1/2 su bardağı badem
- 2 paket bitter çikolata
- 1 çorba kaşığı margarin

Milföy hamurlarının kenarlarını iki santim içe doğru kıvrın. Orta kısmına çatala delikler açın. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 20 dakika pişirin. Süte; un, yumurta ve şekeri ekleyip karıştırarak pişirin. İlininca kremayı ilave edin. Diğer yanda bademleri haşlayıp kabuklarını soyun ve tavada pembeleştirin. Çikolataları margarinle benmari usulü eritin. Milföyler ılınınca üzerine çikolatalı sosu sürün ve bademleri serpin, Üzerine muhallebiyi döküp buzdolabında dinlendirin. Üzerini dilediğiniz meyveyle süsleyip servis yapın.
