



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MUZLU MİLFÖY TATLISI

- 2 adet muz
- 1 yaprak milföy hamuru
- Yarım fincan çikolatalı fındık ezmesi
- 1 çırpılmış yumurta

Fırınınızı 220 dereceye ayarlayıp ısınmaya bırakın. Çikolatalı fındık ezmenizi milföy hamurunun ortada kalan üçte birlik bölümüne yayın. Fındık ezmesi katmanının üzerine dilimlediğiniz muzları yerleştirin. (Dilimler üst üste gelebilir)

Milföy hamurunun sağ ve sol üst köşelerinden birer üçgen parça kesin. Hamurun her iki tarafını da genişliği 2,5 santimetre civarındaki dilimlere ayırın. Hamurun üst tarafını muzların ilk sırasını kapatacak şekilde içe katlayın. Kestiğiniz 2,5 santimetre civarındaki dilimleri saç örgüsü gibi çaprazlayarak muzların üzerine kapatın. Kenarlarda kalan fazla hamurları kesin ve alt kısmı kapatarak saç örgülerini sağlamlaştırın. Üzerine çırpılmış yumurta sürüp yağlı kağıt yaydığınız tepsiye alın. Fırında 15 dakika kadar pişirin. Dilimlemeden önce 10 dakika soğumasını bekleyin.

