



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VE FRAMBUAZLI MİLFÖY

SuperFresh Tereyağı Milföy Hamuru 3 Adet Dikdörtgen

Yumurta Sarısı 1 adet

SuperFresh Frambuaz 1 kase

Çikolatalı Fındık Kreması 1 kase

Süslemek için:

Pudra Şekeri

2 adet milföyü yan yana kare olacak şekilde koyun.

Dört kenarına da yumurta sarısı sürün.

Kalan 1 adet milföyü 4 eşit şerit halinde kesin. Kestiğiniz şeritleri kare şeklinde olan milföyün kenarlarına yerleştirin ve üzerlerine yumurta sarısı sürün.

Milföy çanağınızın ortasına kabarmaması için çatal ile izler yapın.

200°C derece fırında 15 dakika pişirin.

Fırından çıkardığınız milföyün ortasına çikolata kremasını sürün ve frambuazları dizin.

Süslemek için üzerine pudra şekeri serpin.