



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI MİLFÖY SEPETLERİ

8 top çikolatalı Dondurma
8 adet milföy hamuru
1 adet yumurta sarısı
2 adet kayısı
1 salkım siyah üzüm
4-5 adet çilek
4-5 adet böğürtlen

Milföyleri oda sıcaklığında dinlendirip, yağlanmış tartolet kalıplarına, yanları da kaplayacak şekilde yerleştirin. Kenarlardaki fazlalıkları kesin. Ortalarından çatalla hafifçe delin. Yağlı kağıttan küçük kare kağıtlar kesip milföylerin ortasına yerleştirin. Üzerine 3-4 adet kuru bakliyat koyun. Yanlarına çırpılmış yumurta sarısı sürüp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Kalıptan çıkarıp, ortalarına dondurma yerleştirin. Meyveleri küçük dilimleyip, milföy çanaklarına pay edin. Soğuk olarak servis yapın.

