



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EBRULİ KANEPELER

- 6 adet milföy hamur karesi
- 100 gr istediğiniz çeşitte dondurma
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı esmer çikolata
- 3 yemek kaşığı beyaz çikolata

Milföyü derin dondurucudan çıkarıp çözülmesini bekleyin. Daha sonra yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye Milföyleri yerleştirip önceden ısıttığınız 170-180 derecelik fırında hafif kızarıncaya kadar pişirin. Ardından fırından çıkarıp soğumasını sağlayın. Derin dondurucudan dondurmayı çıkarıp 2-3 dk oda ısısında bekletin. Milföyü yavaş bir şekilde ikiye ayırın. Dondurma kaşığı ile dondurmanızdan alın. Yarıya ayırdığınız Milföyün üzerine koyun. Diğer yarısını da üzerine kapak yapın. Kalan 5 adet milföyü de aynı işlemi uygulayın. Tereyağı ile birlikte iki ayrı kaptan eritilmiş beyaz ve esmer çikolatayı ebruli bir şekilde milföylerin üzerine gezdirip süsleyerek bekletmeden servis edin.

