



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIK KREMALİ MİLFÖY KRUVASAN

- 5 adet milföy hamuru
- 5 yemek kaşığı fındık kreması
- 5 yemek kaşığı fındık kırığı
- 1 yemek kaşığı yağ
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri

Milföyleri tezgaha sıralayın. Yumuşayana kadar bekleyin. Merdane yardımıyla inceltin. Her birinin içine birer kaşık fındık kreması koyun. Üzerine birer kaşık fındık kırığı serpin. Ortadan ikiye kesin. Bir köşesinden başlayarak gevşek rulo sarın. İki ucu içe doğru kıvrın ay şekli verin. Diğerlerini de bu şekilde hazırlayın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine yağ sürün ve önceden 200 derecede ısıttığınız fırında kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarıp ılınmaya bırakın. İliyinca üzerlerine pudra şekeri serpin.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 07.11.2024