



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FRAMBUAZLI MİLFÖY KALPLER

<https://www.elele.com.tr>

8 milföy hamuru  
1 paket krem şanti  
1 çay bardağı süt  
200 gr frambuaz  
Nane yaprakları

Milföy hamurlarını kalp şeklindeki kalıpla kesin. Kalplerin dört tanesini de tam ortadan, küçük bir kalp kalıpla kesin. Küçük kalpleri ayırın. Bütün kalp ve ortası kesik kalbi üst üste yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Bir kaptaki kremşantiyle sütü mikserle iyice çırpın. Krem şantiyi krema sıkma torbasına alarak, fırından aldığınız kalplerin ortasına sıkın. En üste frambuazları yerleştirin. Nane yaprağıyla süsleyip servis yapın.

