



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZLI VOLOVAN

5 yaprak SuperFresh Milföy
250 gr SuperFresh Frambuaz (çözünmüş ve suyu süzölmüş)
200 gr lor peyniri
4 çorba kaşığı toz şeker
4 adet karanfil (dövölmüş)
4 çorba kaşığı pudra şekerı

- 1.Lor peyniri, toz şeker ve karanfilı çatalla pütörsüz oluncaya kadar karıştıırın.
- 2.Milföy yapraklarını oda sıcaklığıında bir süre beklettikten sonra fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Orta kısmında birkaç yerine çatallın ucunu batırarak delin. Önceden ısıtılmış 220 °C'deki fırında milföy yaprakları kızarıncaya kadar 20-25 dakika pişirin.
- 3.Milföy hamurlarının ortasına sırasıyla lor peyniri ve frambuazları paylaşdırın.
- 4.Üzerlerine arzu ederseniz pudra şekerı serperek servis edin.

