



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU FINDIK KREMALI BURMA

8 adet kare milföy hamuru
8 çorba kaşığı kakaolu fındık kreması
Üzeri için:
1 adet yumurta
Pudra şekeri

Çözölmüş milföy hamurunun yarım kısmına kakaolu fındık kreması sürölür, ikiye katlanır, kenarlara bastırılır. Bir ruletle iç kısmına 3 kesik atılır. Sonra kenardan başlayarak burarak sarılır ve iki ucu O şeklinde birleştirilir. Yağlanmış fırın kabına dizilir. Üzerine çalkalanmış yumurta sürölür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz üzerine pudra şekeri serpilir.