



KARADUTLU ÜÇGENLER

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

4 milföy hamuru
4 yemek kaşığı karadut reçeli
Üzeri için:
Pudra şekeri

Milföy hamurlarını unlanmış tezgah üzerine alın. Bir merdane yardımıyla hafif açın. Her hamurun üzerine karadut reçeli sürüp üçgen elde edecek şekilde kapatın. Üçgenleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Sıcakken üzerlerine pudra şekeri serpin.

