



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVUNLU SANDVİÇLER

10 adet milföy hamuru
30 g toz şeker
1 adet küçük boy kavun
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
40 g çikolata

Milföy yapraklarını tezgahın üzerine sıralayın ve 5 dakika bekletin. 10 cm çapındaki kalıpla keserek yuvarlak hale getirin.

Yağlanmış ve su serpilmiş fırın tepsisine sıralayın. Üzerine toz şeker serpin ve pişirin.

190°C önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika pişirin.

Fırından çıkartıp soğutun ve enlemesine ikiye kesin.

Kavunu ayıklayın ve 30 adet ince dilim kesin. Kalan kavunu çatal ile ezerek süzğüden geçirin. Elde ettiğiniz kavun suyundan 150 ml alın ve buzdolabında iyice soğutun. Soğuyan kavun suyu ile krem şantiyi 2-3 dakika çırpın.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin.

Kavun dilimlerinin yarılarını çikolataya batırıp milföylerin alt patlarına üçer adet sıralayın. Krem şantiyi krema torbası yardımı ile kavun dilimlerinin üzerine sıkın ve ikinci milföy patlarını kapatın.

Not: Milföyleri kesmek için 10 cm çapındaki bir kase kalıp olarak kullanılabilir.

