



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ÇİKOLATALI MİLFÖY

10 adet milföy
Şeker
Krem çikolata
Yumurta akı

Milföyleri ortadan ikiye kesin. Krem çikolata sürün ve hamuru katlayın. Yumurta akına bulayıp şekere batırın. Tepsiyeye dizin üzerine bıçakla çizik atın. 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.

