



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY MİLFÖYDEN ÇİKOLATALI KRUVASAN

<http://www.hurriyet.com.tr>

Milföy

Çikolata, sürülebilir çikolata veya damla çikolata

Üzeri için:

Yumurta sarısı

Milföyü dondurucudan çıkarın ve oda sıcaklığında şekil verilecek kıvam alınca kadar bekletin. Dikdörtgen (2 kare yan yana) milföyü boydan çapraz kesin. 2 adet üçgen parça elde edin. Üçgenin geniş kısmını daha kolay sarmak için tam ortasından küçük bir kesik atın. Uç kısmına yeteri kadar çikolata parçası koyun ve rulo şeklinde sarın. Uç kısımlarını ay çöreği gibi içe kıvrın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklarla dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik sıcak fırına koyun. Üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Ilındıktan sonra üstlerine pudra şekeri serpin.

