



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MİLFÖY

1 bardak süt
5 yaprak milföy
1 kaşık un
5 kaşık şeker
1 kaşık margarin
1 kahve fincanı pudra şekeri

1 bardak süt 1 kaşık un ve 5 kaşık şekeri ve biraz margarini pişirelim. Milföyleri her yaprağı 4 parçaya bölüp yağlanmış tepside pembeleşene kadar pişirelim önceden hazırladığımız milföylerin arasına krema koyup üzerini pudra şekeri ile süsleyelim.