



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ PASTA

12 adet milföy hamuru

İçi için:

1 çay bardağı toz şeker

Yarım su bardağı toz badem

1 paket (80 gramlık) bitter çikolata

1 su bardağı dondurulmuş vişne

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Milföyleri oda sıcaklığında 5-6 dakika beklettikten sonra kalp şeklindeki kalıplarla şekiller çıkarın. İçi için toz şeker, toz badem, rendelenmiş bitter çikolata ve vişneyi bir kaptaki karıştırın. Kalp şeklindeki milföy hamurunun üzerine bu karışımdan koyun ve üzerine diğer kalp şeklindeki hamuru kapatın. Milföy hamuru ve iç harç bitene kadar bu işleme devam edin. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin ve üzerilerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerileri kızarana kadar pişirin.

