



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MİLFÖY SEPETİNDE VIŞNELİ ANANAS

7 adet milföy hamuru  
2 yemek kaşığı şeker  
4 dilim konserve ananas dilimi  
2 çay bardağı dondurulmuş vişne  
1 yemek kaşığı sana yağ

Vişne ile şekeri bir kaptaki karıştırın.

Milföy hamurlarından üçünü üst üste yerleştirin. Tırtıklı bir bıçakla parmak kalınlığında dilimleyin. Kalan dört milföyden birini tezgahın üzerine alın.

İnce kestiğiniz milföylerin dört tanesini milföyün kenarlarına dizin. Diğer üç milföyü de aynı şekilde hazırlayın.

Her milföyün üzerini çatalla tepsiye değmeyecek şekilde delin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında milföyler kızarıncaya kadar pişirin.

Milföyleri fırından alıp vişneli karışımı yayın, dilimlenmiş ananasları yerleştirin.

Taze nane yapraklarıyla süsleyip servis yapın.