



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLFÖYLÜ ÇİKOLATA LOKMALARI

5 adet hazır milföy hamuru  
1 paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata  
1 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri  
1 yumurtanın sarısı

Milföyler oda ısısında yumuşayınca ortadan ikiye keserek iki adet üçgen elde edin.

Her üçgen hamurun üzerine 1 çay kaşığı kadar Pakmaya Bitter Parça Çikolata yerleştirin. Milföy parçalarını rulo şeklinde sarın.

Hamurları yağlı kağıt üzerine yan yana aralıklı olarak yerleştirin. Her hamurun üzerine yumurta sarısı sürün.

Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 12-15 dakika pişirin. Fırından alın, isteğe göre üzerlerine Pakmaya Pudra Şekeri serptikten sonra servis yapın.

