



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ ÇİKOLATALI SİLİNDİR KANEPELER

150 gr toz şeker
2 adet yumurta sarısı
400 gr bitter çikolata
500 ml krema
2 yemek kaşığı hindistancevizi
2 yemek kaşığı bal
8 adet milföy hamuru

Milföy hamurları oklava ile açılır ve her bir parça ikiye kesilir. Bu parçalar ince bir borunun üzerine döndürülerek sarılır. 180 C fırında pişirilir. Fırından çıkarılır ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra, önce bala sonra da hindistancevizine bulanır. En son çikolata kreması doldurulur.

