



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLFÖYLÜ ERİKLER

- 4 adet hazır milföy hamuru
- 12 adet kırmızı erik
- 1 çorba kaşığı Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası
- 100 ml Pakmaya ŞefKrema
- 1 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Milföy hamurlarını yağlı kağıt serili fırın tepsisine yayın. Hamurların üzerlerine Pakmaya Bitter Parça Çikolatalardan hafifçe batırın.

Milföy hamurlarının kenarlarını yarım santim uzunluğunda içe katlayın ve elinizle bastırarak düzleştirin.

Erikleri yıkayıp alt kısımlarını kesin ve içindeki çekirdeğini çıkartın. Ters çevirip hamurların üzerlerine yerleştirin. Eriklerin tepelerine + şeklinde bıçak yardımıyla kesin.

Milföyleri 200 dereceye ayarlı fırının orta katına yerleştirin. Hamurlar kızarana kadar fırında bekletin.

Pakmaya ŞefKrema'yı pudra şekeriyle birlikte benmari usulü ısıtın. Börekler fırından çıkınca sosu dökün.

Hemen servis yapın.

