



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ MEYVE TATLISI

6 adet milföy
7 çorba kaşığı labne peyniri
7 çorba kaşığı pudra şekeri
1 adet muz ve kivi
3-4 adet çilek

Derin dondurucudan çıkan milföy hamurlarını biraz yumuşaması için oda sıcaklığında bekletin.

Fırını 200 dereceye ayarlayın.

Biraz yumuşamış olan milföy hamurlarını ikişerli olarak üst üste koyun ve yanlardan bastırarak birbirlerine yapışmasını sağlayın.

Milföyleri fırın tepsisine yerleştirip önceden ısıttığınız fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

Pişen hamurları soğuması için bekleyin ve soğuduktan sonra hamurların arasını bıçak yardımıyla kesin.(hamura kapak görünümü verin.)

Karıştırma kabına labneyi ve pudra şekeri koyup mikserle iyice çırpın.

Bu kremadan istediğiniz (kadar kapak görünümü verdiğiniz) ortası açılmış olan milföylerin arasına koyup üzerlerine küçük küçük doğranmış meyveleri yerleştirin.

Hamurların üzerine pudra şekeri serpip servis edin.

