



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ SÜRPRİZ

Eda Soydan

Milföy
kakaolu top kek
Pınar labne
Pudra sekeri
Krema

Top kek üzerinden bir kasık yardımı ile oyulur içine bir yemek kasığına bir çay kasığı kadar pudra sekeri karıştırılıp doldurulur üzerine çıkarılan kek konur, milföy hafif acılıp içerisine bu kek konulur milföy kapatılır ve fırında kızartılır. Üzerine krema-pınar labne karışımı sıkılarak servis yapılır. Bu hafif bir tatlı olmakta ve sıcak yada soğuk servis yapılmakta.