



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ MİLFÖY TARTLAR

Pınar Milföy
2 Adet Yumurta
200 G Labne
50 G Pudra Şeker
10 Adet Çilek
Süsleme İçin;
Çikolata
Fesleğen

Çilekleri ince ince doğrayın.
Milföy hamurlarını dört kenardan birleştirin.
İçine üst üste olacak şekilde çilek dilimlerini dizin.
Üzerine pudra şekeri serpin.
Hamurun kenar kısımlarına yumurta sarısı sürüp 180 derecede 10 dakika pişirin.
Labne ve pudra şekerini serpin. Sıkma torbasına aktarın.
Milföylerin üzerine kremadan sıkın.
Doğranmış çikolata ve fesleğen ile servis edilir.

