



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZPARE BÖREĞİ

12 adet kare milföy hamuru

2 adet muz

Kakaolu fındık kreması

Üzeri için:

Yumurta sarısı

Pudra şekeri

Kare milföy hamurları köşeden köşeye keserek üçgen parçalar elde edilir. Yüzeyine önce kakaolu fındık kreması sürülür. Sonra yuvarlak doğranmış muz dilimleri yan yana dizilir ve rulo yapılır. Pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz üzerlerine pudra şekeri serpilir.