



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ MİLFÖY SEPETLERİ

12 kare milföy
1 paket Tukaş Beyaz Damla Çikolatalı Böğürtlen Aromalı Puding
3 su bardağı süt
Süslemek için
100 g böğürtlen

Milföylerin 4'ünü biraz incelterek açın. Su bardağı ağız ile keserek, yuvarlak parçalar elde edin. Diğer 4 kare milföyü de su bardağı ağız ile kesin. Yuvarlakların ortasını kalp şeklindeki hamur kesici kalıpla kesip, çıkarın. İkişer yuvarlak ve birer kalp milföyü üst üste yerleştirin. Hepsini aynı şekilde hazırlayıp, hafifçe yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden 170 dereceye ısıtılmış fırında pembeleşene kadar pişirin. Pişen milföyleri soğumaya bırakın. Tukaş Beyaz Damla Çikolatalı Böğürtlen Aromalı Puding'i paket üzerindeki tarife göre 3 bardak sütle pişirin. Karıştırarak ılıtın. Pudingi milföylerin içine doldurup, böğürtlenlerle süsleyin. Soğuk olarak servis yapın.

[ML® Pudingli Çörek için tıklayın](#)