



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## REÇELLİ MİLFÖYLER

### Malzemeler

6 hazır milföy hamuru

1 paket Tukaş Vanilyalı Puding

2,5 su bardağı süt

6 tatlı kaşığı Tukaş Pudra Şekeri

Milföylerin içine sürmek üzere arzu ettiğiniz reçel çeşidi;

Tukaş Ekstra Geleneksel Çilek Reçeli

Tukaş Ekstra Geleneksel Ahududu Reçeli

Tukaş Ekstra Geleneksel Ayva Reçeli

Tukaş Ekstra Geleneksel Böğürtlen Reçeli

Tukaş Ekstra Geleneksel Vişne Reçeli

Tukaş Ekstra Geleneksel Kayısı Reçeli

### Hazırlanışı

Milföy hamurlarının her parçasını 2 kareye bölün. Yağlanmış ve unlanmış fırın tepsisine yerleştirin.

Önceden 220 dereceye ısıtılmış fırında hamurları sarı renk alana kadar yaklaşık 10 dk pişirin. Fırından çıkarıp soğutun.

Tukaş Vanilyalı Puding'i paketin üzerindeki tarifteki gibi ancak 2.5 su bardağı süt ile pişirin.

Soğuyan milföyleri sandviç ekmeği gibi enlemesine ikiye bölün ve içlerine puding doldurun.

Hemen ardından da hangi reçel tercih ediliyorsa ondan her sandviçin arasına birer yemek kaşığı koyun.

Üzerlerine bol pudra şekeri serpip, servis yapın.