



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞANTİLİ MİLFÖY

10 parça milföy hamurunu 4 eşit kareye bölün. 30 tanesinin üzerine 1 adet yumurta sarısı sürün. Geri kalınlığında şeritler halinde kesip karelerin 4kenarına ortası çukur kalacak şekilde yerleştirin. Tekrar 1 adet yumurta sarısı sürün ve hamurları çatalla delin. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar, 10-20 dakika pişirin. Soğuyan milföylerin içine birer çay kaşığı vişne reçeli koyun. Üzerine tarifine göre hazırlanmış çikolatalı krem şantiyi sıkın ve 1 su bardağı vişne ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:9464 • adı:Şantili Milföy • gönderen:Cemile • indirme tarihi:12.05.2024 - 20:09