



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI MİLFÖYLER

İsteğe Bağlı Milföy Hamuru

İsteğe Bağlı Vişne Reçeli

İsteğe Bağlı Pudra Şekeri

Milföylerimizi küçük kareler şeklinde keselim. Fırın tepsimize yağlı kâğıt serelim ve milföylerimizi yerleştirelim. Ortalarına vişne reçeli sürüp 180 derecede fırınlayalım. Üzerine pudra şekeri serpip servis edelim.

© lezzetler.com tarif no:90010 • adı:Tatlı Milföyler • gönderen:helal lokma • indirme tarihi:30.04.2024 - 12:02