



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE VIŞNELİ MİLFÖY TATLISI

Pınar Milföy
5 Yemek Kaşığı Pudra Şekeri
Yarım Kilo Vişne
1 Paket Pınar Labne (400 Gr)

Milföy hamurunu ortadan ikiye kesin.
İki köşesinden kesik atarak kelebek şeklinde açın.
Bu şekilde ortaları boş kareler elde edeceksiniz.
Milföyü önceden 180-200°C'ye ısıtılmış fırında 20-25 dakika kadar pişirin.
Labne ile 4 kaşık pudra şekerini çırpın.
Bir sıkma torbasına doldurun.
Çekirdeğini çıkardığınız vişneleri 1 kaşık pudra şekeri ile pişirin.
Kıvam alınca ocaktan alın.
Pişirdiğiniz milföyün ortalarını çatal ile ezin.
İçine kremayı doldurun ve üzerine vişneleri ekleyin.

