



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ ÇITIRLAR

<https://www.elele.com.tr>

4 milföy
4 yemek kaşığı vişne reçeli
Pudra şekeri

Fırını 190 dereceye ayarlayın. Milföyleri hafifçe un serpilmiş mutfak tezgahında merdaneyle hafifçe açın. Her hamurun üzerine vişne reçeli ilave edip üçgen şeklinde kapatın. Kenarlarına parmak uçlarınızla bastırın. Sıcak fırında 15-20 dakika pişirin. Üzerine fırından çıkarır çıkarmaz pudra şekeri serpip servis yapın.

