

Milfoylu Cikolatali Pasta

Malzemeler

5 yaprak milfoy hamuru (her yapraktan iki tane cikiyor)

Cokokrem veya nutella

1 yumurta sarisi

1-2 kasik toz seker

1-2 kasik pudra sekeri

Yapilisi

Milfoyleri uzunlamasına 4 e keseriz.

Daha donugu gecmeden bicakla her bir cubuga cikolata surulur.Hem altina hem ustune.

Catal yardimiyla kenarlari bastirilir ki acilmasin.

Bicakla verev verev uzeri hafif cizilerek sus yapilir.

Yumurta sarisi ve toz seker serpilir.

200 derecelik isinmis firinda uzeri kizarana kadar pisirilir.

Firindan cikinca uzerine pudra sekeri elenir.

Afiyet olsun...