

Visneli Milfoy Tatlisi

Malzemeler

2 adet milfoy hamuru

Visneli tatli icin:

36 adet yikanmis, cekirdekleri cikarilmis visne

Yapilisi

2 adet kesilmemis milfoyun uzerine onceden ayirdiginiz ortasindan kalp sekli cikarilmis milfoy hamurlarini koyun.

Kenarlarina bastirin, ortadaki kalp seklindeki boslugun icine catalla delikler acin.

Bunlari da tepsiye dizelim.

Firini 220C'ye getirin.

Boreklerin uzerine (tatli icin hazirladiginiz milfoylar haric) yumurtanin sarisini surun.

Firinda uzerleri kizarana kadar 15/20 dakika pisirin.

Soguduktan sonra tatli icin hazirladiginiz milfoylarin uzerine visneleri yerlestirin.

afiyet olsun