



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ÇİLEKLİ MİLFÖY PASTASI

4 adet milföy hamuru
Kreması için;
2 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı mısır nişastası
1 çay bardağı toz şeker
15-20 adet çilek
1 çay bardağı damla çikolata
Üzeri için;
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı kakao

Milföy hamurlarını tam ortadan dikey olarak keselim, yağlı kağıt serdiğimiz tepsiye yerleştirelim. Önceden ısıttığımız 190 derece fırında kabarıp kızarana kadar pişirelim. Diğer tarafta tencereye süt, şeker, un, nişastayı koyalım, orta ateşte kıvam alana kadar karıştırarak pişirelim. Bir kenara alalım, karaktırarak biraz soğutalım, içine ince doğradığımız çileği ve damla çikolatayı ekleyelim. Milföy hamurlarını fırından alalım. Enlemesine ikiye keselim, birinci katı alalım, kremadan yerei hadar gezdirelim, üzerine ikinci katı, kremay, üçüncü katı, keramyı ve dördüncü katı koyalım. Bütün milföyleri bu şekilde tamamlayalım. Servis tabağına yerleştirelim. Üzerine pudra şekeri, kakao ve vanilya karışımını eleyelim.