



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KREMALİ MILFÖY PASTA

4 yaprak milföy hamuru
1 adet yumurta sarısı
Yarım kg çilek
1 paket çilekli krem şanti
4 çorba kaşığı pudra şekeri
1 su bardağı soğuk süt

Milföy hamurlarını çözdürdükten sonra kalp şeklindeki kalıpla kesin. Fırın tepsisine dizip, üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 190C fırında 10 dakika pişirin. Fırından çıkarıp, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra, milföy hamurlarını enlemesine ikiye kesin. Çilekli krem şantiyi sütle birlikte mikserde çırpın. Çilekleri yıkayıp, üzerine 2 çorba kaşığı pudraşekeri serpin. Çileklerin yarısını ve çıkan şekerli çilek suyunu blenderden geçirin. Çilek suyuna, kalan 2 çorba kaşığı pudraşekeri ekleyip, karıştırın. İkiye böldüğünüz milföy hamurlarının yarısına kremayı sürüp, üzerlerine çilek yerleştirin. Diğer milföy hamurlarını üzerlerine kapatın. Çilek suyundan hazırladığınız sosu gezdirin.