



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MİLFÖY KİTİRLARI

4 kare milföy hamuru
2 paket kremşanti
1,5 su bardağı süt
200 gram çilek
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Milföy hamurlarını dolaptan çıkartıp çözün ve unlanmış zeminde açın. Büyük üçgenlere kesip üzerlerine çatal batırın ki pişerken kabarmasın. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Sütü ve toz kremşantiyle çırpın. İçine kıyılmış çilekleri ekleyip karıştırın. Buzdolabında 10 dakika bekletip sıkma torbasına doldurun. Kızarttığınız milföy hamurlarının aralarına şekillice sıkıp üzerine pudra şekeri serpip servis tabağına aktarın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 22.05.2023