



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MİLFÖY

4 adet milföy hamuru
2 bardak süt
1 paket çilekli puding
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Milföy hamurlarını çözüldükten sonra yağlı kağıt üzerine dizip fırın tepsisine koyun.
Önceden ısıtmış olduğunuz fırında kabarıncaya pişirin. (yaklaşık 15-20 dk)
Çilekli pudingi süt ile karıştırıp pişirin. Soğumaya bırakın.
Fırından çıkarttığınız milföy hamurlarının aralarını bir bıçak yardımı ile açın ve iyice soğumalarını bekleyin.
Hazırladığınız çilekli pudingden hamurların aralarına doldurun.
Üzerlerini pudra şekeri ile süsleyip servis yapın.