



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MİLFÖY

350 gr. derin dondurulmuş milföy hamuru,
1 kilo çilek,
100 gr. pudra şekeri,
1 limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu,
8 yaprak jelatin (şeffaf),
500 g süzme yoğurt,
3 yemek kaşığı şeker,
75 gr. beyaz çikolata.

Hamuru çözölmeye bırakın, fırını 200 derecede ısıtın. Hamur parçalarını üst üste koyun ve tepsi büyüklüğünde açın. Tepsiyi kağıtlayın, hamuru kağıdın üstünde, birkaç yerine çatal batırarak yaklaşık 15 dakika pişirin. Çilekleri bol suda yıkayın, saplarını ayıklayın. En düzgünlerinden 8 tane seçin ve garnitür için saklayın. Geriye kalanları ortadan kesin. Bunun yarısını mikserde püre haline getirin ve bir süzgeçten geçirin, öbür yarısını dörde bölün.

Pişmiş hamuru enine keserek ılınmaya bırakın. Pudraşekerini 1 tatlı kaşığı ve 2-3 yemek kaşığı çilek püresi ile karıştırıp, hamurun yarısına sürün ve 8 eşit parçaya bölün.

Jelatini soğuk suya bastırın. Yoğurdu püre, şeker, limon suyu ve limon kabuğu rendesi ile karıştırın. Jelatini sıkıp kalan püre ile karıştırın. Jelatini yoğurtlu karışıma katın, çilek parçalarını atın, kremayı biraz sertleşmeye buzdolabına kaldırın.

Çikolatayı eritin, hamurun öteki yarısına sürün. Çikolata kuruduktan sonra hamuru bir folyo parçasının üstüne alın, folyonun kenarları 4 cm yükseklikte olmalı. Kremayı dökün, 3 saat soğumaya bırakın.

Parçaları yan yana kremanın üstüne koyun, tartı kesin. Çilek ile süs yapın.