



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MİLFÖY

6 adet yumurta,
yarım su bardağı un,
yarım su bardağı nişasta,
yarım litre süt,
1 su bardağı tozşeker,
3 adet milföy hamuru

Yumurtaları, unu, nişastayı ve şekeri bir kapta iyice karıştırın. Sütü ve çubuk vanilyayı başka bir tencereye aktarın. Süt ılındığında çubuk vanilyayı çıkarın. Yumurtalı karışımı azar azar ve sürekli karıştırarak sütün üzerine ilave edin. Kısık ateşte karışım koyulaşana dek pişirin. Ocağın üzerinden indirerek soğumaya bırakın. İyice soğuduktan sonra tereyağını çırpma teli ile karıştırarak vanilyalı kremaya yedirin. Milföyleri ortadan ikiye kesin. Hafifçe yağlanmış fırın tepsisine dizin. Kızarana dek pişirin. Bir kat milföyün üzerine krema sıkacağına doldurduğunuz kremayı sıkın. İnce dilimlenmiş çilekleri dizin. Diğer milföyü yerleştirin. İkinci porsiyona da krema ve çilekleri bu şekilde dizin. Servis yapın.