



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ MİLFÖY

6 adet milföy hamurunu hamurunu çözdürün. Her hamur parçasından 8x8 cm. ebatlarında 2 kare kesin. Kareleri yağlı kağıt ile kaplanmış fırın tepsisine yerleştirin. Önceden 220'C'de ısıtılmış fırının alttan 2. rafında 15-20 dakika altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın. 500 gr. labne peynirini 60 gr. şeker ile karıştırın. Pişirdiğiniz hamurları bir kenardan bağlı kalacak şekilde bıçakla enlemesine bölün. 1 yemek kaşığı labne ve 1-2 tatlı kaşığı çilek reçeli ile içlerini doldurun. Bir tabağa yerleştirin, bol pudra şekeri serpiştirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:58949 • adı:Çilekli Milföy • gönderen:özgün • indirme tarihi:25.04.2024 - 01:44