



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ MİLFÖY

Elif Korkmazel

10 adet milföy hamuru  
250 gr. çilek  
1 adet yumurtanın sarısı  
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Milföyleri oda sıcaklığında bekletip yumuşamalarını sağlayın. Yıkayıp ikiye böldüğünüz çilekleri milföy hamurlarının içlerine koyup üçgen şeklinde kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürüp fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Üzerine pudra şekeri serpererek servis yapın.