



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MİLFÖY TURTASI

6 yaprak milföy
Kreması için:
2 subardağı süt
4 çorba kaşığı şeker
2 yumurta sarısı
1 paket vanilya
3 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
250 gram çilek

Milföy karelerini yan yana dizip üzerindenmerdaneyle geçin. Birleşen hamurları, yağladığınız yuvarlak kek kalıbına yerleştirin. Üzerini yağlı kağıtla kaplayıp nohut ya da kuru fasulyeler serin ki, hamur pişerken kabarmasın. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Bu arada kreması için tereyağı ve vanilya hariç tüm malzemeyi ocak üzerinde çırparak pişirin. Ocaktan alın, içine vanilya ve tereyağı ekleyip çırpın. Bu krema soğuyunca fırından çıkanmilföy hamurunun içine yayın. Üzerine de dilimlenmiş çilekleri dizin. Soğuk olarak servis yapın.