



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MİLFÖYLÜ KANEPE

5 kare milföy hamuru
1 paket krema
1 paket dolgu kreması
4 çay bardağı soğuk süt
1/2 kg çilek
1 paket tart jöle
1 kaşık tereyağı
1 fincan pudra şekeri

Her bir kare milföy hamuru 4 adet kareye kesin.

Yağlanmış fırın tepsisinde 175 C'de 25-30 dk. pişirin.

Krema ve dolgu kreması tozlarını aynı kaba boşaltın. Üzerine önce 2 aida çay bardağı sütü ve tereyağını ekleyip mikserle çırpın.

Sonra kalan sütü boşaltın, iyice çırpın.

Pişen milföyleri ikiye ayırıp arasına kremayı ve çilek parçalarını yerleştirin. Üzerine pudra şekeri serpin.

Dekor için üzerine de birer parça çilek koyun.

Çileklerin kararmaması için tart jöleyi tarifine göre hazırlayıp meyvelerin üzerine fırçayla sürüp kanepelerinizi servise sunun

