MİLFÖYLÜ ÇİLEK (FRANSA)

MALZEMELER
Hamur Malzemesi:
1 kg. un
350 gr margarin
1 yemek kasigi sirke
1 limon suyu
1 çay kasigi tuz
Krema Malzemesi:
1.5 su bardagi süt
2 yumurta
1 su bardagi seker
1/2 su bardagi krem santi
1/2 su bardagi un
3 yemek kasigi margarin
20 çilek
1/2 paket çilek jölesi

YAPILIŞ TARİFİ
Mermer tezgahin üzerinde un, yag, sirke, tuz ve limon suyunu yogurun. Kulak memesi kivamini buluncaya kadar isleme devam edin. Hamuru açin, dörde katlayin ve üzerine nemli bir bez örterek 1 saat dinlendirin. Ayni islemi 2 kez daha tekrarlayin. Sütü atesin üzerine alin. Diger tarafta yumurta ve sekeri çirpin. Karisimi, süte ilave edin. Unu yavas yavas yedirin. Kaynadiktan sonra atesi kapatin. Sogumaya yakin krema ve margarini ilave ederek kremayi hazirlayin. Hamuru açip, 7x7 ebadinda kareler kesin. Ortasina hazirlamis oldugunuz kremadan biraz sikin. Üzerine temizlenmis çilegi yerlestirin. Hamurun uçlarini yukarida birlestirin. Üzerine yumurta sarisi sürüp 175 derece isida 30 dakika pisirin. Jöleyi üzerindeki tarife göre hazirlayip, pismis milföylarin üzerine sürerek servis yapin

© lezzetler.com tarif no:4599 • adı:Milföylü Çilek (Fransa) • gönderen:Eşik • indirme tarihi:04.05.2024 - 11:52