



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ ÇİLEK (FRANSA)

MALZEMELER

Hamur Malzemesi:

1 kg. un
350 gr margarin
1 yemek kasığı sirke
1 limon suyu
1 çay kasığı tuz

Krema Malzemesi:

1.5 su bardağı süt
2 yumurta
1 su bardağı seker
1/2 su bardağı krem santi
1/2 su bardağı un
3 yemek kasığı margarin
20 çilek
1/2 paket çilek jölesi

YAPILIŞ TARİFİ

Mermer tezgahın üzerinde un, yağ, sirke, tuz ve limon suyunu yogurun. Kulak memesi kıvamını buluncaya kadar işleme devam edin. Hamuru açın, dörde katlayın ve üzerine nemli bir bez örterek 1 saat dinlendirin. Aynı işlemi 2 kez daha tekrarlayın. Sütü atesinin üzerine alın. Diğer tarafta yumurta ve sekeri çirpin. Karisimi, süte ilave edin. Unu yavaş yavaş yedirin. Kaynadıktan sonra atesini kapatın. Sogumaya yakın krema ve margarinini ilave ederek kremayı hazırlayın. Hamuru açıp, 7x7 ebadında kareler kesin. Ortasına hazırladığınız kremadan biraz sikin. Üzerine temizlenmiş çileği yerleştirin. Hamurun uçlarını yukarıda birleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp 175 derece ısıda 30 dakika pisirin. Jöleyi üzerindeki tarife göre hazırlayıp, pismis milföyların üzerine sürerek servis yapın