



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ ÇÖREKLER

1 Su bardağı süt
Yarım ay kaşığı vanilya esansı
2 Yumurta sarısı
3 orba kaşığı tozşeker
1 orba kaşığı un
450 gr milföy hamuru
1 Adet yumurta
450 gr ilek

Süt ve vanilya esansini pisirdikten sonra sogumaya bırakın.
Şeker ve yumurta sarılarını irpin.
Daha sonra bu karışımına unu ekleyin.
Sütlü vanilya karışımını da ekleyip karıştırdıktan sonra düsük isili fırında yaklaşık 10 dakika pisirin.
Elde ettiğiniz hamuru 8 eşit parçaya böldükten sonra, milföy hamuru ile sarın.
irpilmis 1 adet yumurtayı bu hamurlara sürerek 200 dereceli fırında 20 dakika pisirin.
Çilekleri yıkayıp saplarını koparın.
Çilekleri 8 parçaya eşit olarak dağıttıktan sonra üzerlerine eritilmiş ilek jlesini dkn.
İsteğe göre krema ile servis yapabilirsiniz.
