



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ DİLİMLER

300 g dondurulmuş milföy hamuru, 500 g çilek, yarım çubuk vanilyanın içi, 100 g şeker, 2 yaprak jelatin (kırmızı), 1 çay bardağı süt, 250 g krema, 2 yumurta akı, 100 g pudra şekeri, 2 - 3 yemek kaşığı limon suyu

Milföy hamurunu çözölmeye bırakın. Çözöldükten sonra unlu zemin üzerinde 25 x 40 cm büyüklüğünde açın. Hamuru yarılayın ve ıslak bir tepsinin üstüne koyarak 200 derecede (gazlı fırın 3) ısıtılmış fırında yakl. 10-15 dakika pişirin. Çilekleri yıkayıp ayıklayın, dörtte üçünü püre haline getirin. Kalan çilekleri büyüklüklerine göre ortadan kesin ya da dörde ayırın ve buzdolabına koyun. Çilekli püreyi şeker ve vanilya ile karıştırın, jelatini 5 dakika süre ile soğuk suya bastırın ve iyice ıslakken küçük bir kaptan, kısık ateşte eritin. Jelatine süt ekleyin. 2 yemek kaşığı püre ayırın, kalan püreyi süte karıştırın ve buzdolabına kaldırın. Kremayı ve yumurta aklarını ayrı kaplarda köpük halini alana dek çırpın ve ard arda sertleşmeye yüz tutmuş püreye karıştırın. Son olarak çilek parçalarını katın. Kremayı soğutun, soğuduktan sonra hamurun üstüne sürün, kalan hamuru örtün. Pudra şekerini ve limon suyunu karıştırıp hamura sürün, bir kürdanla şekiller çizin. Dilimleri elektrikli bıçak ile aynı boyda kesin.