



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KALP

50 gr margarin
10 adet milföy hamuru
5 adet çilek
1 çay bardağı toz şeker
5 yemek kaşığı çilek reçeli veya yumuşak çikolata
1 çay bardağı hindisdancevizi

Öncelikle çilekleri kalp şeklinde kesiyoruz. Çileklerle aynı boyutta 5 adet milföy hamurunu da kalp şeklinde kesiyoruz. Milföy hamurunu düz bir zemine koyup, üzerine reçel ya da çikolatayı sürüyoruz. Kalp şeklinde kesilmiş olan çileği, hamurun ortasına yerleştiriyoruz. Kalp şeklinde kesilmiş olan milföy hamurunu da, reçelli milföyün üzerine koyup kenarlarını çatalla bastırıp şekil veriyoruz. En son üzerine yağın ertip sürüyoruz yağın üstüne toz şekeri serpiyoruz. Fırın tepsisini yağlıyoruz, milföyleri diziyoruz. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, altın rengini alana kadar pişiriyoruz. Fırından çıkınca üstüne hindisdancevizi döküyoruz.

