



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MANTI

20 adet küçük boy çilek
5 adet milföy hamuru
Yarım çay bardağı krema
1 kahve fincanı file antepfıstığı
Krema için:
2 su bardağı süt
1 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı tepeleme un
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tereyağı
Üzerine:
2 kahve fincanı pudra şekeri

Krema için süt, toz şeker, un, yumurta, vanilya ve tereyağını karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Aynı bir yerde milföy hamurlarını da sıcaklığında yumuşatın. Her bir milföyü dört eşit parçaya bölüp, 20 parça milföy elde edin. Bir parça milföyün üzerine 1 çay kaşığı krema sürüp, 1 adet çilek yerleştirin. Daha sonra bir tutam antepfıstığı koyup, dört ucundan bohça şeklinde kapatın. Kalan milföyleri de aynı şekilde hazırlayın. Fırın tepsisine yerleştirip, önceden ısıtılmış 170 derece fırında pembeleşene dek pişirin. Fırından alıp, üzerine pudra şekeri serpin. Sıcak olarak servis yapın.

