



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MİLFÖY PASTA

10 Adet Milföy Yaprağı
2 ½ Su Bardağı Süt (500ml)
1/2 Su Bardağı Buğday Unu (50g)
1,5 Çay Bardağı Toz Şeker (130g)
1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75 g)
1/2 Çay Bardağı Fındık Kırığı
1 Kase Çilek (Temizlenmiş, ayıklanmış ve iri doğranmış)
Üzeri için:
1/2 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (30g)

Dondurucudan aldığınız milföy hamurlarını ortadan kesin ve bir fırın tepsisine yerleştirerek, 200°C'deki fırında kızarıncaya dek 20-25 dakika pişirin.

Süt, un ve toz şekeri bir sos tenceresine alıp, orta-yüksek ateşte, kaynayıncaya dek karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca, Pakmaya Şekerli Vanilin'i de ekleyip ocağı kısın ve 3-4 dakika daha karıştırarak pişirin.

Süre sonunda ocaktan alıp, soğumaya bırakın. Soğuyan muhallebiyi bir çırpma kabına aktarın ve üzerine toz Pakmaya Krem Şanti'yi ekleyin. Mikser yardımı ile 2-3 dakika çırpın.

Fırından çıkan milföyleri, bıçakla enlemesine ikiye ayırın. Bir parça üzerine kremadan koyun, çilek ve fındık kırığı serpiştirip, ikinci parça milföy ile kapatın.

Üzerlerine Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirerek servis yapın.

