



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİLEKLİ MİLFÖY PASTA

10 adet Feast Milföy  
1 paket hazır pasta kreması  
500 g çilek  
2 yemek kaşığı pudra şekeri

5 adet Feast Milföy'ü hafif çözdürün ve üst üste koyarak el yardımı ile açın. Diğer 5 adet milföy için de aynı işlemi yapın.

Ayrı ayrı iki fırın tepsisine yerleştirin ve üzerlerini çatal ile delin.

180° C önceden ısıtılmış fırında altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin.

Pişen milföylerin kenarlarını düzleyin ve ortadan ikiye kesin. Dört adet olan milföylerin hepsini üstüste koyun. Bir bıçak yardımı ile kenarlarını alarak bütün parçaların eşit olmasını sağlayın.

Hazır pasta kremasını, üzerindeki tarife göre hazırlayın.

Kremayı 3 eşit parçaya bölün ve birinci kat milföyün üzerine 1cm kalınlığında serin. Üzerine çilekleri bütün olarak dizin.

Diğer milföy katmanını üstüne koyun ve yine kremayı ve çileği aynı ölçülerde koyun.

Üçüncü milföy ile üzerini kapatın ve yine krema ve çilek koyarak son milföy katmanını pişme yeri üste gelecek şekilde yerleştirin.

Üzerine pudra şekeri serpiştirin ve buzdolabında 30 dakika dinlendirerek 4 cm veya 8 cm ebatlarında dilimleyerek servis edin.

**Püf noktası:** Milföylerin fırında çok iyi pişmeleri gerekmektedir. Milföyler pişme esnasında kabarmış ise üzerlerine bir merdane yardımı ile bastırın ve iyice düzleşmelerini sağlayın. Tatlınızı mutlaka keskin bir testereli bıçak ile dilimleyin.

[ML® Milföy Pastası için tıklayın](#)