



## ÇİLEKLİ MİLFÖY PASTA

6 adet milföy hamuru  
10 adet çilek  
Kreması için:  
2 yumurta sarısı  
2 su bardağı süt  
3 çorba kaşığı un  
4 çorba kaşığı şeker  
2 paket vanilya  
1 limon kabuğu rendesi  
Yarım limon suyu

Milföy hamurlarını yumuşatın yuvarlak kek kabına ince bir şekilde dizin. 190 derecede önceden ısıtılmış fırında pişirin. Bu arada kreması için, yumurta sarısı ve diğer malzemeleri tencerenin içinde iyice çırpıp ocak üzerinde koyulaşmaya kadar pişirin. Ocaktan alıp biraz soğuyunca pişen milföy kalıbının içine yerleştirin. Üzerine de dilimlenmiş çilekleri koyup ikram edin.

