



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MILFÖY PASTA

<https://www.elele.com.tr>

4 adet dikdörtgen milföy

30-35 adet çilek

Kreması için:

2 su bardağı süt

2 su bardağı krema

2 adet yumurta sarısı

1 + 1/4 su bardağı toz şeker

1 su bardağından iki parmak eksik un

1/4 su bardağı mısır nişastası

1 yemek kaşığı tereyağı

1 paket vanilya

2 su bardağı labne (375 gr)

Üzeri için:

Pudra şekeri

Süt ve kremayı bir tencereye alın ve ısıtın. Karıştırma kabınıza toz şeker ve yumurta sarılarını alın ve iyice çırpın. Karışım hafif kum kıvamını alınca un ve nişastayı ilave edip karıştırmaya devam edin. Karışım iyice kum gibi olunca ılık olan sütlü krema karışımını, yumurtalı karışıma yavaş yavaş sürekli çırparak ekleyin ve iyice harmanlayın. Ardından karışımı tencereye alın ve kısık ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelmesini sağlayın. Muhallebi kıvamına gelince vanilya ve tereyağını ekleyip karıştırın ve hafif soğutun. Muhallebi ılınca labneyi ekleyin ve iyice karıştırın. Pastacı kremanız hazır olunca kremanın üzerini streç filmle kaplayın ve soğumaya bırakın. Milföyleri dondurucudan çıkarın ve ısınması için tezgaha bırakın. Milföyler hafif yumuşayınca fırın tepsisinin tabanına fırın kağıdını yayın. Ardından hazırladığınız milföyleri tepsiyeye dizin. Tepsinizin iki kenarına fırın kağıtlarını burarak sıkıştırın. Bu, milföylerin hafif kabarmasını ama eşit oranda pişmesini sağlayacak. Başka bir fırın tepsisini üzerine kapatın ve 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Çilekleri küçük küpler halinde doğrayın. Krema ve çilekleri karıştırın. Fırından çıkan milföyleri soğutun. Soğuttuğunuz milföy katlarının kenarlarını tırtıklı bir bıçak yardımıyla düzeltin. Ardından bir milföy katının üzerine hazırladığınız pastacı kremasını küçük bir spatula yardımıyla iyice yayın ve bu şekilde üç kat hazırlayıp en üstüne de milföy katı kapatın. Üzerine pudra şekeri serpererek ve küçük küp doğradığınız çileklerle süsleyerek servis edebilirsiniz.



