



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ MİLFÖY PASTA

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

2 milföy hamuru  
500 g çilek  
Kreması için:  
3 su bardağı süt  
2 çay bardağı toz şeker  
1 çay bardağı un  
2 tatlı kaşığı mısır nişastası  
2 yumurta sarısı  
1 paket vanilya  
Üzeri için:  
Pudra şekeri

Milföy hamurlarının üzerini fazla kabarmaması için çatalla delin ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Kreması için, vanilya hariç gerekli olan tüm malzemeyi bir sos tenceresine alın. Orta ateşte bir çırpma teli yardımı ile sürekli karıştırarak pişirin. Karışım kaynamaya başlayınca vanilyayı ilave edip bir iki kez daha karıştırıp ocaktan alın. Karışım ılıncaya kadar ara ara karıştırarak kabuk tutmamasını sağlayın. Çilekleri ince doğrayın. Milföy hamurunun üzerine ılınan kremadan bir kaşık sürün. Üzerine çilekleri dizin. Üç kat olacak şekilde aynı işlemi tekrarlayın. En üste bolca pudra şekeri serpin. Servis yapın.

