



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ MİLFÖY PASTA

6 adet milföy  
Kreması için:  
3 su bardağı süt  
Yarım su bardağı toz şeker  
1 yemek kaşığı un  
1 yemek kaşığı nişasta  
1 yumurta sarısı  
1 tatlı kaşığı vanilya  
Üzerine sürmek için:  
1 adet yumurta  
Arası için:  
6 adet çilek  
Üzeri için:  
2 yemek kaşığı pudra şekeri

Farklı pasta tarifi arayanlar için çilekli milföy pasta güzel bir tercih olabilir. Milföyleri yağlı kâğıtların arasına yerleştirip merdane yardımıyla inceltiyoruz. Yuvarlak kalıpla 6 adet parçaya bölüyoruz. Milföyleri fırın tepsisine yerleştiriyoruz. Üzerine yumurta sarısı sürüp kabarmaması için milföylere çatalla delik açıyoruz. 180 derecede 15 dakika fırında pişiriyoruz.

Tencereye süt, toz şeker ilavesi yapıp süt kaynamadan un ekliyoruz. Nişastayı da ekleyip karıştırarak kaynatıyoruz. Muhallebi kıvamına geldikten sonra ocağın altını kapatıp soğuması için bekliyoruz. Daha sonra vanilya ve yumurta sarısı ilave edip çırpıyoruz. Soğuyan kremayı sıkma torbasına alıyoruz.

Fırından çıkardığımız milföylerin üzerine kremayı sıkıyoruz ve üzerine ince uzun dilimlediğimiz çilekleri yerleştiriyoruz ve bir kat daha aynı işlemi yapıp üzerini milföyle kapatıyoruz. Son olarak pudra şekerini gezdiriyoruz. Çilekli milföy pasta hazır.

