



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MİLFÖY PASTASI

Milföy hamuru 1 paket 6'lı

100 gr süt

20 gr un

30 gr şeker

20 gr yağ

az vanilya

200 gr çilek

Milföy hamurlarını bir tepsiye dizer çatalla deleriz ve 180 derece ısıtılmış fırına pişiririz. Ortalama 15-20 dakikada pişer. Bir tencerenin içine süt, un, şeker ve vanilyayı ocağa koyarız ısık ateşte karıştırarak kaynatırız. Kaynama işlemi bittikten sonra kenara alırız ve yağı yediririz. Kremamız soğuduktan sonra milföy hamurlarımızın üstüne süreriz aralarına doğranmış çilekleri koyarız iki kat çilek üç kat milföy hamuru olacak şekilde koyarız ve dolapta iyice donmasını bekleriz. Üstüne pudra şekeri eller istenilen süsleme yapılır ve servis edilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 22.05.2023