



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MİLFÖY PASTASI

250 gr. un (10 çorba kaşığı dolusu)
250 gr. margarin
1 kahve kaşığı limon suyu
1 kahve kaşığı tuz
300 gram çilek
100 gr. pudraşekeri
1 çorba kaşığı kayısı marmelatı
Açma payı un

Yaprak hamurunu hazırlayınız.

Son turdan sonra hamuru iki parçaya ayırınız. (Biri büyük, biri biraz küçük olarak.)

Büyük parçayı yuvarlak açıp, tart kalibınıza bu parçayı yerleştiriniz.

Küçük parçayı da kalıptan biraz küçük açıp, bunu kalıptaki hamurun üzerine kenarlarda boşluk kalacak şekilde koyunuz.

Önceden ısıtılmış fırına koyup, 20-25 dakika pişiriniz.

Fırından alıp, biraz soğutunuz.

Çilekleri boş kalan boşluklarla tam ortaya üst üste koyunuz.

Çileklerin üzerine bol pudra şekeri serpiniz

Elmaların üzerine biraz sulandırdığınız kayısı marmelatını sürünüz.

Arzu edilirse beyaz krema veya kremşanti ile süsleyip, servis yapınız.