



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ MİLFÖY PASTASI

Ümit Usta

1/2 su bardağı un

1/2 su bardağı nişasta

500 gr süt

4 adet yumurta

1 su bardağı tozşeker

1 çay kaşığı vanilya

Milföy hamuru

2 çorba kaşığı dolusu tereyağı

Çilek (dilimlenmiş) veya çilek reçeli

Pudra şekeri

Şekeri, un, nişasta, yumurta, vanilya ve süt ile iyice çırpıp, kısık ateşte koyulaşıncaya kadar pişirelim.

Ara sıra karıştırarak, iyice soğutalım.

Soğuduğu zaman, 2 çorba kaşığı tereyağı ilavesi ile krema kıvamına gelinceye kadar çırpalım.

Milföy hamurlarını ikiye bölüp, yağlanmış fırın tepsisine dizelim ve kızartmadan pişirelim.

Hamurlar soğuduğu zaman, üzerine yeterince krema sürüp, dilimlenmiş çilekleri dizelim.

Tekrar bir hamur, tekrar krema ve çilek koymak şartı ile üç katlı pastamızı hazırlayalım.

En üstüne pudra şekeri serpip, bir de bütün çilek koyup, buzdolabında 1-2 saat soğutarak servis yapalım.