



ÇİLEKLİ MİLFÖY

<https://migros.com.tr>

4 adet milföy hamuru
400 gr. çilek
3 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
1/3 su bardağı un
1 yumurta sarısı

1. Sütü bir tencereye aktarın.
2. Ardından un, yumurta sarısı, vanilya ve toz şekeri ekleyin.
3. Topaklanmaması için sürekli karıştırın. Kısık ateşte 5-6 dakika pişirin.
4. Tencereyi ateşin üzerinden indirerek, soğumaya bırakın.
5. Milföy hamurlarını ikiye kesin ve yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin.
6. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında hamur kızarana dek pişirin.
7. Hamurun kabaran kısımlarını bıçakla kesin.
8. İlinmiş milföyün üzerine soğuk kremayı yayın.
9. Üzerini çileklerle süsleyerek, servis yapın.

