



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MİLFÖY TATLISI

12 adet milflöy hamuru
500 gr. çilek
3 su bardağı süt
2 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı un
1 adet vanilya
2 tatlı kaşığı mısır nişastası
2 adet yumurta sarısı
50 gr. margarin
100 gr. pudra şekeri

Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Milflöy hamurlarının üzerini çatalla delip tepsiye alın. 170 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Krema için, vanilya hariç diğer malzemeleri küçük bir tencereye alın. Orta ateşte çırpma teli ile sürekli karıştırarak pişirin. Karışım kaynamaya başlayınca bir-iki kez karıştırıp ocağı kapatın. Vanilyayı ekleyip karıştırın. Karışım ılınncaya kadar ara ara karıştırarak kabuk tutmamasını sağlayın. Çilekleri ince doğrayın. Milflöy hamurunun üzerine ılınan kremadan bir kaşık sürün. üzerine çilekleri dizin. üç kat olacak şekilde aynı işlemi tekrarlayın. En üste bolca pudra şekeri serpin. Servis yapın.