



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MİLFÖY

- 1 adet milföy hamuru
- 1 kahve fincanı pasta kreması (krem patisserie)
- 6 adet çilek
- 1 çay kaşığı pudraşeker
- Pasta kreması için:
 - 1 su bardağı süt
 - 1 çorba kaşığı nişasta
 - 1 adet yumurta
 - 2 çorba kaşığı tozşeker
 - 1 çay bardağı eritilmiş tereyağı

Pasta kreması için, sütü kaynatın. Ayrı bir yerde nişasta, yumurta ve tozşeker çırpın. Karışımı süzgeçten geçirip süte ekleyin. 3-4 dakika pişirip ocaktan alın. Tereyağı ilave edip karıştırın. Soğuması için kenara alın. Milföy hamurunu merdane ile incecik açın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene dek pişirin. Fırından alıp, kare veya yuvarlak olacak şekilde enlemesine 3 parça kesin. Aralarına pasta kreması sürüp, çilek yerleştirin. Pudra şekerini serpip servis yapın.