



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ MİLFÖY

- 12 adet milföy
- Çilek
- Pudra şekeri
- Kreması için:
 - 3 su bardağı süt
 - 3 yemek kaşığı un
 - 3 yemek kaşığı mısır nişastası
 - 9 yemek kaşığı toz şeker
 - 2 adet yumurtanın sarısı
 - 1 yemek kaşığı tereyağı
 - 1 paket vanilya
 - 1 paket kremşanti
- Milföylerin arasına sürmek için:
 - 2 yemek kaşığı süt
 - 2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
- Üstüne sürmek için:
 - 1 adet yumurta sarısı

Uzun olan 6 adet milföyü 2 ye bölelim.

12 adet kare milföyümüz olacak.

Milföylerin üzerine süt ve tereyağı karışımını sürelim ve bu kısım iç tarafta kalacak şekilde üçgen olarak katlayalım.

Üzerine yumurta sarısını sürelim.

180 derece de üstü kızarana kadar pişirelim ve soğumaya bırakalım.

Milföyleri gırına attığımızda kremayı da hazırlamaya başlayalım.

Süt, un, şeker ve yumurta sarılarını derin bir tencereye alalım, kaynayana kadar karıştıralım, fokurdamaya başlayınca altını kapatalım.

Vanilya ve tereyağını ekleyelim, karıştırmaya devam edelim, sonrasında soğumaya bırakalım.

Soğuyan kremamıza kremşanti ekleyelim ve iyice çırpalım kremamız hazır.

Kremamızı sıkma torbasına alalım ve soğuyan milföyleri bıçak yardımı ile ortadan keselim.

Sadece orta kısmına kadar kesilecek tamamen ikiye bölünmeyecek.

Kestiğimiz milföylerin arasına kremamızı sıkalım ve çilekleri de üç kısma gelecek şekilde yerleştirelim.

Üzerine pudra şekeri serpelim ve servise hazır.



© lezzetler.com tarif no:172526 • adı:Çilekli Milföy • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:31.03.2025 - 17:27