



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MİLFÖY

200 gr çilek
2 kivi
1 muz
1 paket krem şanti
3 adet milföy hamuru
Üzerine:
fındık
1 limon
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Hamurları küçük kalıpların arkasına yapıştırın. Kalıpları ters çevirerek fırına yerleştirin. Piştikten sonra fırından çıkarın. Soğuyunca çırpılmış krem şantiyi kalıp şeklini almış milgöylerin içlerine doldurun. Rondoda iri kesilmiş meyveleri, limon suyunu, pudra şekerini karıştırıp milföylere koyun. Üzerini çekilmiş fındıkla süsleyip servis yapın.