



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MİLFÖY TARTI

400 gram milföy hamuru
2 çorba kaşığı susam
1 yumurta
2 su bardağı süt
1 çay bardağı şeker
3 çorba kaşığı un
2 paket vanilya
200 gram çilek

Milföy hamuru oda sıcaklığına geldiğinde hamuru merdane yardımıyla uzun ince bir şekilde açın. Açtığınız milföy hamurlarını tart kalıbına koyup fırında pişirin. Kremasını yapmak için süt, yumurta sarısı, un ve şeker ekleyip ocak üzerinde karıştırıp kaynamaya bırakın. Koyulaşınca ocaktan alıp içine vanilya ekleyip pişmiş milföy hamurunun içine yerleştirin. Üzerine dilimlenmiş çilekleri koyup ikram edin.