



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ MİLFÖY TATLISI

SuperFresh Tereyađlı Milföy Hamuru 4 adet
Süt Yarım Litre
Çilek Yarım kilo
Un 1 yemek kaşığı
Nişasta 1 yemek kaşığı
Toz Şeker 2 çay bardağı
Yumurta 1 adet
Krema Yarım su bardağı

Milföyün üzerini çatalla delin. 200 derece önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.
İç krema için; süt, un, nişasta, şeker ve yumurtayı bir tencerede muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin. Ilımlıya bırakın.
Ilınan muhallebiye krema koyup mikser ile çırpın.
Pişen milföyleri ikiye bölün. İçine muhallebiyi koyun ve çilek dilimleri ekleyin.
Üzerine pudra şekerini serpin.
