



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MİLFÖYLER

3 adet milföy hamuru
50 g (5 çorba kaşığı) esmer şeker
60 g (3 çorba kaşığı) toz şeker
6 çorba kaşığı nişasta
4 adet yumurta sarısı
500 ml süt
1 adet vanilya çubuğu
çilek
Carte d'Or Çilekli ve Kaymaklı Dondurma.

Milföy hamurlarını açıp, çatalla delin. Esmer şekeri üstlerine serptikten sonra buzdolabında 30 dakika kadar dinlenmeye bırakın. Yağlı kâğıt yaydığınız fırın tepsinize dizip, önceden 200°C'de ısıtılmış fırınızdaki 20-25 dakika kadar pişirip soğumaya bırakın. 3 çorba kaşığı toz şeker ve 6 çorba kaşığı nişastayı karıştırma kabına koyun. 4 adet yumurtanın sarısı ve 350 ml sütü ekleyip iyicene çırpın. Geriye kalan 150 ml sütü, 1 adet vanilya çubuğu ile kaynatın. Nişastalı karışımı tekrar çırpın, kaynayan süte çırpıma devam ederek yavaşça ilave edin. Homojen bir kıvama gelinceye kadar sürekli karıştırarak pişirin. Milföy hamurunun tekini servis tabağına alın. Hazırladığınız kremayı üstüne yayın. 4 adet çileği uzunlamasına dörde kesip üstüne yerleştirin ve işlemi tekrarlayın. Sonuncu milföyün üstüne Carte d'Or Çilekli ve Kaymaklı Dondurma toplarını yerleştirip servis yapın. En üstüne de hazırladığınız şekerli çilekleri koyun. Şekerli çilekler tarifi : 200 g çileği ayıklayın. 7 çorba kaşığı pudra şekerini ekleyip karıştırın. Üstünü sıkıca kapatarak buzdolabında 1 2 saat bekletin.