



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ MİNİ TART

- 6 adet milföy hamuru
- 1 paket krem şanti
- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- Yarım su bardağı toz şeker
- Yarım çay bardağı un
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 kase kıyılmış fındık
- 1 paket dondurulmuş çilek

Milföy hamularının kenarlarını yuvarlak kalıpla kesin. Çatalla delin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında kuruyana kadar, 20-25 dakika pişirin. Ayrı bir tencerede süt, şeker, yumurta ve unu muhallebi kıvamında pişirin. Margarin ilave edin. Biraz soğuduktan sonra krem şanti ilave edip, çırpın. Kalıptan çıkardığınız milföy kaselerinin içini krema ile doldurun. Üzerini dondurulmuş çilek ve kıyılmış fındık ile süsleyin.