



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ NAPOLEON

1 su bardağı süt  
5 çorba kaşığı toz şeker  
1,5 çorba kaşığı un  
2 adet yumurta  
Bir tutam vanilya  
1 adet milföy hamuru  
10-12 adet doğranmış çilek  
Üzerine:  
Pudra şekeri

Süt, 3 çorba kaşığı toz şeker, un, yumurta ve vanilyayı tencereye alın. Kaynayana dek karıştırarak pişirin. Hazırladığınız kremayı soğumaya bırakın. Milföy hamurunu merdane ile ince bir şekilde açın. Üzerine 2 çorba kaşığı toz şeker serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, hafif pembeleşene dek pişirin. Pişen milföy hamurunu 3 eşit parçaya bölün. Hazırladığınız kremayı iki parça milföyün üzerine sürüp, çilek yerleştirin ve üst üste koyun. Kalan son milföyü en üste yerleştirin. Pudra şekeri serpin. Dilediğiniz şekilde süsleyip servis yapın.

