



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PINAR MİLFÖY

10 adet Pınar Milföy Hamuru

10 adet çilek

60 gram şeker

1/2 limon suyu

1 yumurta

Süsleme için:

40 gr pudra şekeri

Milföy hamurunu biraz yumuşaması için unlanmış zeminde bekletin. Çilekleri, derin bir kasedeki şekerli limon suyu içine atıp iyice karıştırın. Daire şeklinde kalıp kullanarak, her bir milföy hamurundan iki adet daire şeklinde hamur elde edin. Milföy hamurlarını aralarına yumurta akı sürerek birleştirin. Her birinin ortasına birer tane çilek yerleştirin. Hamurların üstlerine yumurta sarısı sürün. Daha önceden ısıtılmış fırında 15 dakikada pişirin.

