ÇİLEKLİ TATLI BÖREK

4 Adet Milföy Hamuru
1 Çorba Kaşığı Kayısı Marmeladı
1 Tatlı Kaşığı Pudra Şekeri
5 Adet Çilek
1 Adet Şiş Kürdan
10 Çay Bardağı Süt
50 g Krem şanti

Milföy hamurlarını çatal ile delerek fırın tepsisine dizelim. Hamurun üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürelim. Üzerine pudra şekeri serpip 180 derecelik fırında 15 dakika pişirelim. Krem şantiyi süt ile karıştırıp çırparak kabartalım. Çilekleri dilimleyelim. Sırasıyla milföy hamuru ,marmelat, krem şanti , çilekler dilimlerini dizelim ve bunu 2 defa tekrarlayalım. Üzerine ve yanlarına krem şantiyi sıvayalım. Çilekleri çöp şişe geçirerek pastanın üzerine dik olarak saplayalım ve servis edelim.

© lezzetler.com tarif no:89954 • adı:Çilekli Tatlı Börek • gönderen:badem gözlüm • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:57