



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINLANMIŞ ÇİLEKLİ MİLFÖY

<https://www.elele.com.tr>

1 paket milföy hamuru
300 gr. çilek
100 gr. şeker
50 gr. tereyağı

Çilekleri ikiye bölün ve erittiğiniz tereyağının içine atın. Üzerine şekeri de ilave edin, karıştırın ve süzdürün, soğumaya bırakın. Bu çilekli karışımı bir kat milföy hamurunun üzerine döşeyin, üzerini yine milföy hamuru ile kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürerek 170 derece ısıtılmış fırında 24 dakika pişirin. Üzerine tercihen pudra şekeri serpererek sıcak olarak servis edin. Bir kalıp yardımı ile çiğ milföye şekiller vererek fotoğraftaki gibi bir sonuç da elde edebilirsiniz.

