



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY MİLFÖY TATLISI

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 adet milföy hamuru
2 çorba kaşığı kolay puding
6 çorba kaşığı süt
12 adet çilek
Pudra şekeri

Biraz yumuşayan milföy hamurunu dört eşit parçaya bölün.
Puding ve sütü çırpma teli ile karıştırın. Her karenin ortasına bir çay kaşığı koyun. Çileklerin geniş tarafını muhallebinin ortasına oturarak milföyü dört ucundan birleştirip yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye dizin.
Önceden ısıttığınız 200 derecelik fırında 15-20 dakika pişirip çıkarın. Üzerine pudra şekeri serperek servis edin.

