



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KREMALI FRANSIZ BURMASI

200 gr milföy hamuru

Üstü:

2 yumurta akı İçi:

4 yemek kaşığı çilek reçeli

125 gr krem şanti

Hamuru 30 cm kare boyutunda açıp, kenarlarını keserek düzeltin. Bir kenardan 3'e, diğer kenardan da 8'e bölerek 24 şeride kesin. Bu şeritlerden 12'sini yağlanmış tepsiye dizin. Kalan şeritlerin iki ucundan tutup, ortadan bir kez burun. Bunları da yağlı tepsiye dizip, bir çatalla hafifçe çırtığınız yumurta akını her şeridin üstüne sürün. Fırına koymadan önce 15 dakika bekletin.

Çok sıcak fırında 10 dakika, üstleri kızarana dek pişirin. Tepside soğuyana dek bekleyin. Soğuduklarında düz şeritlerin üstüne krem şanti sıkıp, çilek reçeli sürün ve burmalı şeritleri bunun üstüne yerleştirip, üzerlerine de pudra şekeri serpiştirdikten sonra, servisini yapın.