



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MEYVELİ MİLFÖY

3 adet kare milföy hamuru,
1 su bardağı pasta kreması,
10 adet çilek,
1 portakalın suyu
Pasta kreması için:
Yarım su bardağı süt,
yarım çorba kaşığı nişasta,
1 adet yumurta,
1.5 çorba kaşığı tozşeker,
yarım çorba kaşığı tereyağı.
Süslemek için:
Kivi ve çilek

Pasta kreması için sütü kaynatın. Tozşekeri ilave edin. Ayrı bir kaptaki nişastayı ve yumurtayı çırpın. Kaynayan sütün içine yavaş yavaş ilave edin. Koyulaşana kadar pişirin. Ocaktan aldıktan sonra tereyağını ekleyip, soğumaya bırakın. Milföyleri fırında pişirip soğutun. Üzerine pasta kreması sürün. Ayıkladığınız çileklerden üzerine dizin. Üzerine tekrar milföy kapatıp, krema ve kivi koyup üç katlı bir pasta yapın. Servis yaparken üzerine portakal suyunda ıslatılmış ve küp doğranmış kivi ve çilek ile süsleyin.
