



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖY TATLISI

Özlem Salar

6 adet milföy hamuru
2 su bardağı süt
yarım su bardağı un
1 yemek kaşığı nişasta
50 gr. margarin
1 paket vanilya
Yarım su bardağı şeker
Pudra şekeri
Çilek
Çikolata

Milföy hamurları bir bardak yardımıyla kesilerek önceden ısıtılmış 180 derece fırında kabarıp üzerleri hafif kızarıncaya kadar pişirilir. Kreması için margarin ve un biraz kavrulup nişasta, şeker ve süt ilave edilerek kaynayıncaya kadar pişirilir. En son vanilyası eklenerek kapatılır. Fırından çıkarıp soğuyan milföyler ortadan ikiye bölünerek içi kremayla doldurulur ve diğer parçası üzerine kapatılır. Üzerine pudra şekeri serpilir. Benmari usulü eritilmiş çikolata ve çilekle süslenir.