



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MİLFÖYDE ÇİLEK

4 adet milföy hamuru,  
1 buçuk çorba kaşığı un,  
1 su bardağı süt,  
3 buçuk çorba kaşığı tozşeker,  
1 adet yumurta,  
yarım su bardağı badem,  
2 paket bitter çikolata,  
1 çorba kaşığı margarin,  
750 gram çilek

Milföy hamurlarını düz bir zemine koyun. Elinizi suyla ıslatıp, hamurun kenarlarını 1-2 cm. içe doğru kıvrın. Orta kısmına çatala delikler açın. önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 20 dakika pişirin. Başka bir tarafta unu süte yedirin.

Şekeri ve yumurtayı da ilave edin. Koyu bir muhallebi kıvamına glene dek pişirin. İlininca kremayı ilave edin.

Bademleri haşlayıp, kabuklarını soyun ve tavada pembeleştirin. Çikolataları 1 çorba kaşığı margarinle benmari usulü eritin.

Fırından aldığınız milföyler ılınınca üzerine çikolatalı sosu sürün ve bademleri serpin.

Soğutulmuş muhallebiyi de üzerine dökün. Buzdolabında birkaç saat dinlendirin. Çilekleri küçük küçük dilimleyin. Buzdolabından aldığınız milföyleri çileklerle süsleyip servis yapın.

---