



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLFÖYDE KREMALİ ÇİLEK

<https://www.elele.com.tr>

4-5 adet milföy

250 g çilek

Pudra şekeri

Kreması için:

250 g süt

50 gr un

100 g toz şeker

25 g nişasta

2 adet yumurta

75 g toz badem

Un, toz şeker, nişasta, yumurta ve toz bademi bir kaptaki karıştırın. Ocağın altını yakarak sütü de üzerine ekleyin ve karıştırarak karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocaktan alın ve bir süre daha karıştırmaya devam edin. Kare şeklindeki milföy yapraklarını dörde bölün ve fırına sürerek 8-10 dakika çıtır çıtır oluncaya kadar pişirin. Fırından çıkardığınız milföylerin hafif ılınmasını bekleyin ve bir kat milföy, bir kat krema, çilek ve yine milföy koyarak birkaç kattan oluşan çıtır tatlınızı hazırlayın. En son üzerine bir çay süzgeci yardımıyla hafifçe pudra şekeri serpiştirin.

