



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLYÖF ÇANAGINDA LİMONLU PORTAKALLI KREMA

100 gr margarin
3 yemek kaşığı limon rendesi
185 ml limon suyu
6 adet milyöf hamuru
3 yemek kaşığı mısır nişastası
150 ml portakal suyu
150 gr pudra şekeri
150 ml su
3 adet yumurta sarısı

Milyöf hamurlarını derin dondurucudan çıkartıp yumuşayınca kadar yaklaşık 15-20 dakika oda ısısında bekletin. Isıya dayanıklı kaselerin içine yağlı kağıt serip milyöf hamurlarını kase şeklini alacak şekilde yerleştirin ve 200 dereceye ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Nişasta, şeker, rendelenmiş limon kabuğu, su, limon suyu ve portakal suyunu tencereye alıp karıştırın. Orta ateşte pişirin. Tencereyi ocaktan alarak sanayagını ekleyin ve eriyinceye kadar pişirin. Yumurta sarılarını bir kasede çırpın ve karışıma ilave edin. Tekrar orta ateşte iyice katılaşıncaya kadar pişirin. Milyöf çanaklarının içini limonlu krema ile doldurun. Kenarlarına pudra şekeri serpiştirip üzerini orman meyveleri ile süsleyin. Servis yapın.

