



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YILDIZ MİLFÖY KANEPE

2 rulo milföy hamur
4 yumurta sarısı
1 kahve fincanı pudra şeker
2 kahve fincanı patates nişastası
1 paket vanilya
1 çay kaşığı zencefil
1 çorba kaşığı hindistan cevizi rendesi
1 su bardağı krema
2 çay kaşığı margarin
4 adet çilek

Milföy hamurlarını yan yana hafifçe üst üste yerleştirin. Merdane ile incelterek birleştirin. Hamurdan 20 - 25 santimlik yıldız şekilli 3 hamur kesin. Milföyleri yağlanmış ve unlanmış tepsiye yan yana dizin 180 derecelik fırında pembeleşinceye kadar pişirin, soğumaya bırakın. Yumurta sarılarını bir kaptaki şekerle ve margarin ile çırpın, elenmiş nişastayı ekleyip çırpın, vanilya zencefil ve hindistancevizi ekleyip kısık ateşte devamlı çırpın, muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Ocaktan alıp soğutun kremayı başka kaptaki çırpın soğuk muhallebiyi ekleyin, 2 dakika daha çırpın, milföylerden birini servis tabağına alıp üzerine kremanın yarısını yayın. 2. dilimi ekleyip kalan kremanın 3 te 2 sini yayın, üzerine 3 . milföyü koyup kalan krema ve doğranmış çileklerle servis yapın.