

Cilekli Milfoy Pasta

Malzemeler

1/2 su bardagi un

1/2 su bardagi nisasta

500 gr sut

4 adet yumurta

1 su bardagi tozseker

1 cay kasigi vanilya

Milfoy hamuru

2 corba kasigi dolusu margarin

Cilek (dilimlenmis) veya cilek receli

Pudra sekeri

Yapilisi

Sekeri, un, nisasta, yumurta, vanilya ve sut ile iyice cirpip, kisik ateste koyulasincaya kadar pisirelim. Ara sira karistirarak, iyice sogumasini saglayalim. Sogudugu zaman, 2 corba kasigi Tereyag ilavesi ile krema kivamina gelinceye kadar cirpalim. Milfoy hamurlarini ikiye bolup, yaglanmis firin tepsisine dizelim ve kizartmadan pisirelim. Hamurlar sogudugu zaman, uzerine yeterince krema surup, dilimlenmis cilekleri dizelim. Tekrar bir hamur, tekrar krema ve cilek koymak sarti ile uc katli pastamizi hazirlayalim. En ustune pudra sekeri serpip, bir de butun cilek koyup, buzdolabinda 1-2 saat sogutarak servis yapabilirsiniz