



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ MİLFÖY PASTASI

250 gr. un (10 çorba kaşığı dolusu)

250 gr. margarin

1 kahve kaşığı limon suyu

1 kahve kaşığı tuz

İçer için:

1 küçük paket margarin

150 gr. pudraşeker (6 çorba kaşığı)

1 adet yumurta

100 gr. badem

2 çorba kaşığı un

1 çay bardağı süt

Yaprak hamurunu hazırlayınız.

Son turdan sonra yarım cm. kalınlıkta açınız.

Orta büyüklükteki yuvarlak bir kalıpla muntazam olarak aralıksız keserek yuvarlak parçalar elde ediniz.

Her yuvarlağın tam ortasına bademli içten bir kısım konup, hafif yayın.

Kenarlara yumurta sarısı sürüp, ikinci bir yuvarlakla içten üzerini örtecek şekilde koyup, kenarları hafif bastırınız.

Artan kenar parçalarıyla hamurun üzerine çeşitli süsler yapınız.

Hazırladığınız bütün parçaların üzerine yumurta sarısı sürünüz.

Isıtılmış sıcak fırında 30-35 dakika pişiriniz.

Soğuduktan sonra servis yapınız.

Bademli içten hazırlanması:

Bademi sıcak suya koyup, dış kabuklarını soyunuz.

İyice kurutup, makineden çekiniz.

Yağla şekeri çarparak krem haline getiriniz.

Yumurta kırıp, yediriniz.

Soğuk sütü yavaş yavaş ilâve ediniz.

En sonda çekilmiş badem ve unu katıp, iyice karıştırınız.