



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI MİLFÖY PASTA

Malzemeler:

Yarım kilogram balkabağı

4 yemek kaşığı krema

8 adet milföy hamuru

1 su bardağı su

4 yemek kaşığı pudra şekeri

1 su bardağı toz şeker

Hazırlanışı:

Milföy hamurlarını 2'ye keserek yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. 170 derecede ısıtılmış fırında kızartıp çıkarın ve soğumaya bırakın. Balkabağını ayıklayıp küçük parçalara bölün. Üzerine toz şeker ve 1 su bardağı su ekleyip iyice yumuşayınca kadar pişirin. Blenderla iyice ezin, soğuyunca kremayı katıp karıştırın. Milföy hamurunun kızarmış 8 adetinin üzerine pudra şekeri ekleyin. Diğerlerinin üzerine ise kabaklı kremadan sürüp, pudra şekerli kısım üste gelecek şekilde üst üste koyup servis yapın.