



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY PASTASI

Malzeme:

2 yumurta
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Yarım limon suyu
1 ay bardağı süt
1 kahve fincanı şeker
1 kahve fincanı tereyağı
Kreması için:
3 orba kaşığı oralet
15 orba kaşığı şeker
50 gr tereyağı
1 yumurta
4 orba kaşığı pirinç unu
1 orba kaşığı nişasta
3 su bardağı su

Yapılışı:

Bir kabta süt, şeker, erimiş tereyağı, yumurta, kabartma tozu ve aldığı kadar unla yoğurulup dört eşit parçaya ayrılır. 2 mm inceliğinde yuvarlak açılıp sırayla tepside pişirilir. Sıcakken üzerlerine krema sürölüp üst üste kapatılır. En üstüne de krema sürdükten sonra dövölmüş fındık üzerine sürölür.
Kreması için; Bir tencereye yumurta, oralet, şeker, pirinç unu, nişasta konup karıştırılır. Yavaş yavaş su ilavesiyle karıştırılarak pişirilir. Ateşten alınca yağ konup mikserle çırpılır. Sıcak olarak kullanılır.