



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY PASTASI

Cemaliye Tüter

1 ölçü milföy (Yaprak) hamuru ya da 12 adet hazır milföy hamuru

Kreması:

150 gr. (3/4 su bardağı) tozşeker

80 gr. (1 çay bardağı) un

3 yumurta

2 çay kaşığı vanilya

1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

2,5 bardak süt

Üstü için:

2 kahve fincanı pudraşeker

1 Bir ölçü milföy hamuru hazırlayın ya da hazır milföy hamuru alın.

2 Milföy hamurunu 2-3 mm. incelikte açıp 10 cm. eninde 4 adet uzun eşit parçaya ayırın. Hamurları ayrı ayrı bir tepsiye sıralayın. Hamurların üzerinden bıçak ucuyla birkaç delik açın. Önceden ısıtılmış sıcak fırında kızartmaya kadar pişirin. Üzerine biraz pudraşeker eleyip biraz daha fırında bekletin.

3 Fırından çıkan hamurların üzerine bolca krema sürün ve üst üste yerleştirin. Üstüne krema sürmeyin. 3 parmak eninde parçalara bölün ve pudra şeker serpip servis yapın.

Not: Krema bölümündeki malzemelerle pasta kreması hazırlayın.