



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI MİLFÖY PASTASI

5 milföy hamuru
2 bardak süt
1 paket vanilyalı puding
2 çorba kaşığı pudra şekeri
5-6 olgun tatlı kayısı

Milföy hamurlarını çözüldükten sonra yağlı kağıt üzerine dizip fırın tepsisine koyun. Önceden ısıtmış olduğunuz fırında kabarcıncaya dek pişirin. Vanilyalı pudingi süt ile karıştırıp pişirin. Soğumaya bırakın. İçine kayısıları koyup blendırdan geçirin. Fırından çıkarttığınız milföy hamurlarının aralarını bir bıçak yardımı ile açın ve iyice soğumalarını bekleyin. Hazırladığınız kayısı karışımı vanilyalı pudingden hamurların aralarına doldurun. Üzerlerini pudra şekeri ile süsleyip servis yapın.