



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE PÜRELİ MİLFÖY PASTASI

250 gr. un (10 çorba kaşığı dolusu)

1 kahve kaşığı limon suyu

Açma payı un

1 kahve kaşığı tuz

KESTANE PÜRESİ:

150 gr. kestane

1/2 çay bardağı süt

50 gr. tozşeker

Yaprak hamurunu hazırlayınız.

Son turdan sonra hamuru dikdörtgen şeklinde 1 cm. kalınlığında açınız.

Uzunluğuna göre açılan hamuru 3 parçaya kesip, her parçayı merdaneye sarıp, fırın tepsilerine ayrı ayrı koyunuz. (Tepside yer olursa 2 tanesini aralıklı olarak da koyabilirsiniz.)

Hamurları fazla kabarmaması için çatalın ucuyla bolca deliniz. (Çok kabaran milföy piştikten sonra güzel kesilmez, iyi bir milföy pastası olmaz.)

Delinen hamurları 10 dakika dinlendirdikten sonra önceden ısıtılmış fırına koyup, 25-30 dakika açık pembe renkte pişiriniz. (Çok açık pembe olacak.)

Sonra fırından alıp, soğutunuz.

Soğuyan bir parçanın üzerine kestane pürasının üçte birini sürünüz.

Diğer parçayı üzerine koyup, buna da kestane pürası sürüp, üçüncü parçayı da üzerine koyunuz.

3 katı üst üste koyduktan sonra pürenin yapışması için biraz bastırınız. (3 kat yerine 4-5 kat da yapabilirsiniz.)

Kenar kısımlarına da kestane pürası sürüp, pastayı servis tabağına alıp, bolca üzerine pudraşekeri serpiniz.

İstenilen büyüklükte kare veya dikdörtgenlere kesip, soğutunuz.

Servis tabağının kenarlarını temizleyip, servis yapınız.

KESTANE PÜRESİNİN YAPIMI:

Kestanenin dış kabuklarını soyunuz. Soyulan kestaneleri bol suyla ateşe koyup, iç kabukları çıkıncaya kadar haşlayınız. Ateşten alıp, iç kabuklarını da soyunuz. Sonra tekrar üstünü örtecek kadar suyla ateşe koyup, 1 su bardağı su kalıncaya kadar pişiriniz. Sonra şekerini koyup, 1-2 taşım da şekerle kaynatıp, ateşten alınız. Varsa püre makinesinden geçiriniz, yoksa çatalla ezerek püre şekline getiriniz. Kaynatılmış sıcak sütü ilâve edip, marmelat kıvamına getiriniz. Çok suluysa ateşte kaynatarak biraz suyunu çektiniz. Sıcak veya soğuk olarak istediğiniz yerde kullanınız.