



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI VE MUZLU MİLFÖY

4 kişilik gerekli malzeme:

500 gr hazır kare milföy hamuru

1 adet yumurta

1 çorba kaşığı tozşeker

İç malzeme:

2 adet yumurta

4 çorba kaşığı tozşeker

2 çorba kaşığı mısır nişastası

1 su bardağı süt

1 adet olgun muz

100 gr tuzsuz lor peyniri

1 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi

2 çorba kaşığı çikolata rendesi

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın. Hamur kesici ile milföyleri 1 cm eninde şeritler halinde kesin.

8 adet dondurma külahı biçiminde metal hamur kalıplarını yağlayın. Üzerine hamur şeridini boşluk bırakmadan sarın. Yağlı kağıtla kaplanmış bir fırın tepsisine dizin. Muzu ince ince dilimleyin.

Yumurtayı 2 çorba kaşığı su ile çırpın ve bir mutfak fırçası ile hamurların üzerine sürün. Sıcak fırına vererek 7 dakika pişirin. Fırından çıkarıp üzerine şeker serpin ve 3 dakika daha fırında tutun. Fırından alıp soğumaya bırakın ve soğuyunca kalıplardan yavaşça çıkarın.

Yumurtaları şeker ile köpük köpük olana dek çırpın. Nişastayı ekleyip sütle sulandırın. Limon kabuğu rendesi ekleyip kısık ateşte sürekli karıştırarak koyu bir kıvama gelinceye kadar pişirin. Soğuyunca dilimlenmiş muzun yarısını ve peyniri ilave ederek mikserle çırpın. Küllahların içini hazırladığınız krema ile taşacak şekilde doldurun. Kremanın üzerine çikolatayı serpin. Muz dilimleri eşliğinde servis yapın.