



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY PASTASI

Milföy hamuru
Pasta kremi
1/2 çay fincanı şeker
1/2 çay fincanı fındık içi

Milföy hamuru iki milimetre kadar incelikte açılır. Çapı 25 santimetre olan bir kapla 4 ya da 5 daire halinde kesilir. Dairelerin kenarlarından artan kısımlar da birleştirilip tekrar açılır, yine daireler halinde kesildikten sonra üst üste kuru tepsilere yerleştirilir. Hamurlar pişerken kabarmasını önlemek için çatal ya da bıçak ucu ile çeşitli yerlerinden çentilir. Orta ısı bir fırından altı ve üstü kızarıncaya kadar tutulur. Fırından çıkarmadan üzerlerine bol pudra şekeri serpilir. Şekerler eriyip parlak bir renk aldıktan sonra fırından çıkarılır. Hamurlar piştikten sonra pastanın kreması hazırlanır. Kremalar sıcak halde iken milföylerin birer yüzlerine yarım parmak kalınlıkta sürülür. Üst üste kapatılır. Etrafı bir bıçakla hafifçe yontularak düzeltilir, krema sürülür. Çekilmiş fındık serpiştirilir. Sonra 15 milimetre genişlikte kâğıt bantlar hazırlanır. Pastanın üzerine kare ya da baklava biçiminde döşenir. Bolca pudra şekeri serpidikten sonra şekilleri bozmadan bandlar kaldırılır. Bandların yeri yeşil fıstık ya da fındıkla kapatılır, bir tabak içine alınır.