



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLFÖY PASTASI

2 adet yumurta  
1 kahve fincanı süt  
1 kahve fincanı yağ  
1 kahve fincanı şeker  
Aldığı kadar un  
50 gr. fındık veya fıstık  
1 adet kabartma tozu  
Kreması için:  
1 yemek kaşığı un  
1 su bardağı şeker  
1/2 lt. süt  
1/2 paket margarin  
1 yumurta

2 yumurtayı, 1 kahve fincanı sütü, yağı, şekerini bir kaba koyup karıştırınız.

İçersine kabartma tozu karıştırılmış unu koyup oklavaya yapışmayacak kıvamda bir hamur yapınız.

Hamuru 8 eşit parçaya ayırıp 5-10 dakika dinlendiriniz.

Her parçayı 30 - 35 cm. çapında daire şeklinde açıp yağlanmış tepsiye birer birer koyup hafif pembe renkte pişiriniz.

Diğer tarafta bir tencereye 1 yumurtayı 1 kaşık unu, 1 su bardağı şekerini koyup sütü azar azar döküp karıştırınız.

Tencereyi ateşe koyup karışımı muhallebi kıvamında pişiriniz.

Ateşten alınca yağı koyup karıştırınız.

Hamurları fırından alınca ılık hale gelince, ılık kremayı hamurların üzerine sürüp 4 adedini üst üste koyunuz.

4 katın üzerinede krema sürüp fındık fıstıkla kaplayınız.

Pastaları buzdolabına koyup donunca istediğiniz şekilde kesip servis yapınız.