



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUZLU MİLFÖY PASTASI

8 adet milföy hamuru kareleri  
2 adet muz  
2,5 su bardağı süt  
4 çorba kaşığı un  
6 çorba kaşığı şeker  
2 paket vanilya  
2 yumurta sarısı  
1 çay bardağı kıyılmış ceviz  
20 gram antepfıstığı ve pudra şekeri

Öncelikle milföy hamurunu yuvarlak halinde kesin ve fırın tepsisine dizin. Üzerine ağırlık yapacak bir tepsi daha yerleştirin. 200 derecede 15 dakika kadar pişirin. İki tepsi arasında pişen hamur kabarmayacak güzel bir pasta zemini olacaktır. Muhallebiyi yapmak için tencereye yumurta sarısı, süt ve şekeri ekleyip çırpın, un ilave ederek ocak üzerinde koyulaşmaya kadar pişirin. Ocaktan alıp içine vanilyayı döküp karıştırarak soğumaya bırakın. Rendelenmiş muzları, kıyılmış cevizleri de ekleyin ve karıştırın. Bu kremayı pişirdiğiniz milföy hamurlarının arasına bolca sürüp kat kat yerleştirin. Üzerine fıstık ve pudra şekeri serpüp ikram edin.