



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU MİLFÖY PASTASI

- 6 adet milföy hamuru kareleri
- 3 adet muz
- 2 su bardağı süt
- 3 çorba kaşığı buğday nişastası
- 5 çorba kaşığı şeker
- 2 paket vanilya
- 1 yumurta sarısı
- 1 çay bardağı kıyılmış ceviz
- 20 gram Antep fıstığı ve pudra şekeri

Öncelikle milföy hamurunu üç parmak eninde dikdörtgenler haline getirin ve fırın tepsisine dizin. Üzerine ağırlık yapacak bir tepsi daha yerleştirip 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 çirpin. Nişasta 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 serpip ikram edin.



Fotoğraf "ju ju" tarafından gönderildi. 06.08.2014