



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ MİLFÖY PASTASI

5 milföy hamuru
2 bardak süt
1 paket vanilyalı puding
2 çorba kaşığı pudra şekeri
2 olgun yumuşak şeftali

Milföy hamurlarını çözüldükten sonra yağlı kağıt üzerine dizip fırın tepsisine koyun. Önceden ısıtmış olduğunuz fırında kabarcıncaya dek pişirin. Vanilyalı pudingi süt ile karıştırıp pişirin. Soğumaya bırakın. İçine 2 tane olgun şeftali koyup blendırdan geçirin. Fırından çıkarttığınız milföy hamurlarının aralarını bir bıçak yardımı ile açın ve iyice soğumalarını bekleyin. Hazırladığınız şeftali karışımı vanilyalı pudingden hamurların aralarına doldurun. Üzerlerini pudra şekeri ile süsleyip servis yapın.