



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACIL DURUM PASTASI

6 adet milföy hamuru
1 kaşık margarin
4 adet yumurtanın sarısı
150 gram pudraşekeri
Yarım paket krema
2-3 damla vanilya esansı
yeterince Taze meyve

Milföyleri küçük tart kalıplarının içine elinizle bastırarak döşeyin. Çatalla her tarafına delikler açın. Önceden ısıtılmış 160 derece ısıtılmış fırına koyup, renkleri pembeleşene kadar pişirin. Fırından çıkartıp soğumaya bırakın. İllendiğinde, çok kabaran milföylerin bıçak yardımı ile fazlalıklarını alın. Yumurta sarılarını ve şekerini iyice koyulaşana kadar çırpın (5 dakika kadar aynı hızda). Sonra çırpıcıyı en düşük seviyeye alıp, kaşık kaşık kremayı ve sana yı vanilyayı ekleyin. Fazla karıştırmadan milföylerin içine doldurun. Süslemek için varsa taze meyve, yoksa kakao kullanabilirsiniz.



Fotoğraf "fatura" tarafından gönderildi. 26.11.2016