



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## BALKABAKLI MİLFÖY PASTA

Pınar Milföy  
1 Kg Balkabağı  
700 G Esmer Şeker  
1 Su Bardağı Ceviz içi  
1 Paket Toz Krem Şanti  
1 Su Bardağı Süt  
Süslemek İçin:  
Nar

Balkabağının üzerine şekeri döküp bir gece bekletin.

Ertesi gün balkabağını ocakta kısık ateşte pişirin. Fazla şurubu süzün.

Balkabaklarını blender ile püre haline getirin.

Milföy hamurlarını çatal batırarak önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dk. pişirin. Daha sonra üzerine pişirme kağıdı ve tepsi koyarak 15 dk. Daha pişirin.

Krem şantiyi süt ile çırpın.

Pişen milföy hamuru - balkabağı püresi ve ceviz kırığı serpererek üç kat bu şekilde ilerleyin.

Üzerini krem şanti ve nar ile süsleyin.

