



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BELEM TURTASI (PORTEKİZ)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Milföy için:

4 yaprak milföy hamuru (2'li şekilde birbirinden ayırmayın)

Şerbeti için:

3/4 su bardağı toz şeker

1/2 su bardağı su

1 adet limon kabuğu

1 adet çubuk tarçın

Kreması için:

2,5 su bardağı süt

3 yemek kaşığı un

4 adet yumurta sarısı

1 çay kaşığı vanilya özütü (veya 1 paket vanilya)

Şerbet için tüm malzemeleri kısık ateşte kaynatın, koyulaşmaya başladıktan sonra biraz daha kaynatıp ılınmaya bırakın.

O sırada krema için olan malzemeleri (yumurta hariç) kıvam alana kadar kısık ateşte pişirmeye başlayın.

Fokurdamaya başlayınca altını kapatıp ılınmaya bırakın.

Şerbet ve krema ılındıktan sonra, şerbeti azar azar dökerek kremayı çırparak yedinir.

Şerbet ve krema birleşince aynı yöntemle yumurta sarısını ekleyin.

Sıra milföylerde; tek yaprakta 2 parçayı ayırmadan kısa kenarından rulo yapıp üçe bölün.

Yağladığımız muffin kaplarına dik şekilde koyarak kenarlara doğru bastırıp çanak oluşturun.

Çanakların içine krema doldurun.

200 derece fırında 15 dakika alt üst, 5-10 dakika arası üst olarak pişirin.

