



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA SOSLU MİLFÖY PASTASI

[Sahrap Soysal](#)

8 yaprak milföy hamuru
1 adet yumurta sarısı
Muhallebisi için:
1 litre süt
1 adet limonun kabuğunun rendesi
1 paket vanilya
3 tepeleme yemek kaşığı mısır nişastası
2 tepeleme yemek kaşığı un
1.5 su bardağı toz şeker
25-30 gr tereyağı
Üzeri için:
1 paket hazır çikolata sosu

Milföy hamurlarını buzluktan çıkarın. Yumuşamaya başlayınca merdaneyle gelişi güzel inceltip açın. İki adet fırın tepsisine milföyleri sıralayın. Üzerine çırpılmış yumurta sarısını sürün. 180 dereceye ayarlanmış fırında en az 20-25 dakika pişirin. Üzerleri iyice sararıp çıtır çıtır oluncaya kadar pişirin. Çıkarıp soğumalarını bekleyin.

Diğer taraftan, un, vanilya, rendelenmiş limon kabuğu, mısır nişastası ve tozşekeri bir tencereye koyup karıştırın. Üzerine yavaş yavaş sütü ekleyerek çırpma teli yardımıyla iyice çırpın.

Son olarak, tereyağını da ilave edin. Kısık ateşte, karıştırarak muhallebiyi kaynatın. Kaynadıktan 3-4 dakika sonra da ocaktan alıp soğuması için bir kenarda bekletin.

Soğuyan milföylerin yarısını küçük küçük parçalayarak dikdörtgen ya da yuvarlak bir cam kaba serin. Üzerine hafif ılık hale gelmiş olan muhallebinin yarısını gezdirin. Kalan milföyleri de parçalayarak muhallebinin üzerine dağıttıktan sonra üzerine kalan muhallebiyi gezdirin.

Son olarak, çikolata sosunu pişirip üzerine gezdirin. Buzdolabında en az 2-3 saat bekletin. Çıkarıp kaşıkla servise sunun.

Not: İsterseniz üzerine taze ceviz ya da file badem serpiştirebilirsiniz.