



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAĞ ÇİLEKLİ MİLFÖY PASTASI

Malzemesi:

300 gr. hazır milföy hamuru
açmak için un,
250 gr. dağ çileği reçeli
100 gr. pudra şekeri
1 çorba kaşığı limon suyu
1 yumurta akı
4 bütün yumurta
120 gr. şeker
1/2 litre süt
1/4 litre krema
100 gr. maya
1 paket vanilya

Hazırlanışı:

1 Hamurun yarısını unlayıp tezgahta 40x35 cm. açın: Üzerini örtün. 6-8 dakika dinlenmeye bırakın. Tepsiyi su ile ıslatın, Hamuru tepsiye koyun. Çatalla bir kaç delik açın. Hamuru 10 dakika daha dinlendirin. Kızdırılmış fırının ona gözünde 200 derecede 15-18 dakika pişirin. Hamuru dikkatlice bıçakla tepside ayırın. Tepsiyi soğuduktan sonra yıkayın ve ikinci hamuru da aynı şekilde açıp pişirin.

2 Bu arada 100 gr. reçeli kaynatın. Pişmiş olan hamurun alt yüzünü üste çevirin. Enlemesine 24 cm. den kesin. Üzerine sıcak reçeli sürün, ikinci hamuru da aynı şekilde 24 cm.den kesin. Bunun üzerine de 150 gr. pişmemiş reçeli sürün. Bu iki hamur tabakasını üst üste yerleştirin.

3 Pudra şekeri, limon suyu ve yumurta akını karıştırın. Reçel sürülmüş hamurun üzerine dağıtın.

4 Yumurtaların aklarını sarılarından ayırın. Yumurta aklarını 60 gr. şeker ve iyice çırpın, süt ve kremayı ilave edin. 1/4 litresini alın ve mayayı bu kremada eritin. Yumurta sarılarını mayaya karıştırın. Vanilyayı, kalan şekeri süte ilave edip, kaynatın. Mayayı telle çırpılarak kaynayan süte ilave edin. Tekrar koyulaşmaya kadar kaynatın. Bir yumurta akını çırpıp dikkatlice hazırlanan puddinge ilave edin, Puddingin yarısını pişmemiş olan dağ çileği reçeli sürülmüş hamurun üzerine yayın. 24 cm.lik parçaları kestikten sonra, geride kalmış iki dar hamur parçası bulunmaktaydı. Bu iki parçayı puddingi sürdüğünüz hamurun üzerine koyun ve hafifçe bastırın. Kalan puddingi de üzerine sürün.

5 Pudra şekerli karışımdan sürülmüş olan hamuru 8x6 cm. büyüklüğünde parçalara ayırarak puddingli hamurun üzerine yerleştirin. Hamurun kenarındaki fazlalıkları, keskin bir bıçak ile düzeltin. 30 dakika buzdolabında soğumaya bırakın. Sonra servis yapın.