



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİK SOSLU MİLFÖYLÜ PASTA

12 adet milföy hamuru
3 su bardağı süt
1 su bardağı toz şekeri
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 poşet köpürtürülmüş şanti
4 yemek kaşığı margarin
Üzeri için:
1 su bardağı pudra şekeri
1 kase mürdüm eriği
2 yemek kaşığı toz şeker

Milföy hamurlarını tezgaha yerleştirerek 4 tanesinin uçlarını birleştirerek şekilde üstüste getirerek sana ile yağlanmış tepsiye diziyoruz diğer 4 taneyide uçlarını üstüste getirip birleştirerek tepsiye alıyoruz kabarmasınlar diye çatal batırıyoruz önceden ısıtılmış 180 derecede pişiriyoruz kreması için önce sütü tencereye döküyoruz daha sonra şekeri unu nişastayı ve vanilyayı ilave edip çırpma teli ile çırpıyoruz soğumaya bırakıyoruz soğuyunca köpürttüğümüz şantiyi ilave edip tekrar çırpıyoruz krem şanti torbasına hazırladığımız kremayı koyuyoruz daha sonra sosunu hazırlamak için erikleri 2 ye bölü çekirdeklerini çıkartıp doğrayıcıya alıyoruz toz şeker ilave edip parçalıyoruz pişen milföyleri çıkartıyoruz 1. sırayı tabağa alıyoruz üzerine krema sıkıyoruz diğer milföyde üzerine yerleştiriyoruz tekrar krema sıkıyozz böylelikle pastamız dilimlenecek hale geliyor pastamızı dilimleyerek üzerine pudra şekerini ilave edip erik sosunu üzerine döküyoruz.

