



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIK KAPLI MİLFÖY PASTA

- 6 tane kare milföy hamuru
- 6 adet kedidili bisküvi
- 1 su bardağı çekilmiş fındık
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 4 tane yumurta sarısı
- 1,5 su bardağı süt
- 1,5 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı mısır nişastası
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 tane limonun rendelenmiş kabuğu

Milföyleri yağlı kağıt üzerine aralıklı olarak yerleştirin. İki tanesini hafif üst üste gelecek şekilde yerleştirip parmak uçlarınızla bastırarak yapıştırın. Üzerlerini çatalla yer yer delin ve kağıtla birlikte fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 10-15 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Milföylerin kenarlarını keserek düzeltin.

Yumurta sarıları, margarin ve şekeri tencereye alıp köpük köpük olana kadar çırpın. Un ve limon kabuğunu ekleyip çırpmaya devam edin. Sütü azar azar ilave edin. Kısık ateşte devamlı karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Ocaktan alıp mikserle çırparak soğutun.

Milföyleri arasına kremayı kalın bir kat halinde yayıp üst üste yerleştirin. Kedi dili bisküvileri robota alıp un halinde ezin. Fındık ve kalan kremayı ekleyip karıştırın. Pastanın kenarlarını fındıklı kremayla sıvayın. Üzerine pudra şekeri serpin. Demir şişi ocağın üzerinde kızdırıp şekerin üzerine kare motifler oluşturacak şekilde sürerek şekerin karamelize olmasını sağlayın. Dilimleyip servis yapın.

