



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FINDIKLI MİLFÖY PASTA

5 yaprak milföy
2 adet yumurta
Yarım su bardağı toz şeker
100 gr tereyağ
1 su bardağı un
1 su bardağı fındık (dövülmüş)
1 çay bardağı pudra şekeri
1 paket çilekli yoğurt (servis için)

İyice yumuşamış milföyleri birbirine karıştırıp yoğurun. Bu hamuru tart kalıbı büyüklüğünde açın. Yağlanmış kalıba yerleştirin. Yumurta ve şekeri mikserle köpürünceye kadar çırpın. Yumuşamış tereyağı ve unu ekleyip biraz daha çırpın. Fındığı ekleyin. Elde ettiğiniz kremamsı hamuru tart hamurunun üzerine yayın. 200 derece ısıtılmış fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirin. Üzerine pudra şekeri serpip, dilimleyin ve çilekli yoğurtla servis yapın.