



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRENK ÜZÜMLÜ MİLFÖY PASTASI

<http://www.verita.com.tr>

100 g Verita Frenk Üzümü

16 adet milföy hamuru

Kreması için:

3 su bardağı Verita Frenk Üzümü

3 yemek kaşığı nişasta (soğuk suda eritilmiş)

1 çay bardağı toz şeker

1 paket vanilya

Bir tutam tarçın

Milföy hamurlarını tek sıra halinde fırın tepsisine dizin. Kabarmaması için orta kısımlarını çatala delin. 170 derecede ısıtılmış fırında pişirin ve soğumaya bırakın. Bu sırada krema malzemesini bir tencerede, orta ateşte, koyu kıvam alana kadar karıştırarak pişirin. Ilıtılmış kremayı milföy hamurlarının orta kısımlarına dökün ve frenk üzümüyle süsleyin.

