



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY MİLFÖY PASTASI

Tuğrul Şavkar

500 gr. hazır milföy hamuru
500 ml. pastacı kreması

Milföy hamuru katlarını üst üste koyun. Tepsinizin büyüklüğüne göre bir merdane ile 2 - 3 mm. kalınlığında açın. Fırın tepsisini yağlayıp, açılmış hamuru tepsiye yerleştirin.

Pişerken fazla kabarmaması için milföy hamurunun üzerini düzenli aralıklarla çatalla delin. Yaklaşık 30 dakika kadar oda ısısında hamuru dinlenmeye bırakın.

Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Tepsiyi sıcak fırına sürün, milföy katları kabarak açılıp üstü altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin.

Pişen milföy hamurunu fırından çıkartıp, testere ağızlı bir bıçak ile enlemesine keserek 3 eşit kata bölün. Her bir katın arasına pastacı kreması sürün. Pastanın üstüne de pudraşekeri serpin ve pastayı porsiyonluk dilimlere ayırıp servis yapın.