



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY ALBONE

Tuğrul Şavkar

500 gr. hazır milföy hamuru
500 ml. pastacı kreması
50 gr. kiraz, incir, portakal şekerlemesi
500 ml. krem şanti

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. 30 dakika kadar oda ısısında hamuru dinlendirin. Fırınınızı 180°C'ye getirip, ısıtın. Tepsiyi sıcak fırına sürün, milföy katları kabarak açılıp, üstü altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin. Fırından çıkan milföyü testere ağızlı bir bıçakla enlemesine keserek 3 eşit parçaya bölün. Kalan kırıntıları saklayın. Milföy katlarının aralarına bir palet, bıçak veya spatula ile pastacı kreması sürüp şekerlemelerden serpin. Üzerine krem şantiyi sürerek kat kat pastayı tamamlayın. En üstüne krem şantiyi sürüp yayın. Süslemek için isterseniz bir sıkma torbasından pastanın üzerine krem şantiyi sıkın. Kalan milföy kırıntılarını ufalayarak serpip, porsiyonluk parçalara ayırarak servis yapın.