



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAYISILI MİLFÖY PASTA

4 milföy hamuru
4 yemek kaşığı kayısı marmelatı
1 yumurta sarısı
Birer kaşık Carte d'Or Antep Fıstıklı ve Çikolatalı Dondurma
1 yemek kaşığı pudra şekeri

Milföy hamurlarını su bardağı ile daire şeklinde kesin, ortasına kayısı marmelatı koyun. İkinci kat olarak koyacağınız milföyün ortasını yine daha küçük bir bardak ile kesip çıkartın ve marmelat ortada kalacak şekilde üzerini kapatın. Buzdolabında 25-30 dakika dinlenmeye bırakın. Yumurta sarısını çırpıp fırça yardımıyla hamurların üstüne sürün. Önceden 200 dereceye ısıttığınız fırında 20-25 dakika kızarana dek pişirin. Küçük pastalarınızı servis tabağına alın, üzerine pudra şekeri serpin. Birer kaşık dondurma da koyarak sunuma hazır hale getirin.