



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISILI MİLFÖY

<https://www.elele.com.tr>

9 milföy hamuru

Kreması için:

250 ml süt

1 çay bardağı toz şeker

Yarım çay bardağı un

1 tatlı kaşığı buğday nişastası

3 yumurtanın sarısı

1 paket vanilya

1 tatlı kaşığı tereyağı

7-8 kayısı

Üzeri için:

Pudra şekeri

Bal

Kayısı

İri çekilmiş antepfıstığı

Milföy hamurlarını hafif unlanmış tezgahta açın. Yuvarlak bir kurabiye kalıbı ile parçalar kesip yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Kabarmasını önlemek için hamurların üzerine yağlı kağıt serip bir başka tepsi yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafif kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkartıp soğumaya bırakın. Krema için süt, toz şeker, un, nişasta, yumurta sarıları ve vanilyayı bir tencereye alın ve orta ateşte muhallebi kıvamında pişirin. Ocaktan almadan önce tereyağını ekleyip karıştırın. Milföylerin arasına krema sürüp ince dilimlenmiş kayısıları yerleştirerek 3 kat olacak şekilde üst üste dizin. Üzerlerine pudra şekeri serpin. Bal ve tereyağı ile karamelize ettiğiniz kayısı ve iri çekilmiş Antep fıstığı ile süsleyerek servis yapın.

