



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAYISILI MİLFÖY

10 adet olgun kayısı  
12 adet milföy hamuru  
1 paket toz krem şanti  
1 su bardağı süt  
Üzeri için:  
10 adet kayısı  
10-15 adet kırmızı üzüm

Oda sıcaklığındaki 4 adet milföy hamurunu yoğurup merdane ile açın. Pasta tabağı ebadında yuvarlak şekilde kesin. Kalan milföylere de aynı işlemi uygulayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene dek pişirin. Soğumaya bırakın. Ayrı bir yerde krem şanti ile sütü krema kıvamı alana dek çırpın. Kayısların çekirdeklerini çıkarıp blenderden geçirerek püre haline getirin. Krema ve kayısı püresini iyice karıştırın. Milföylerin arasına ve en üste kremayı pay edin. Üzerine dilimlenmiş kayısı ve üzüm yerleştirip servis yapın.

