



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEDİ DİLLİ FINDIKLI MİLFÖY PASTASI

6 kare milföy hamuru
6 kedi dili bisküvi
1 su bardağı iri çekilmiş fındık
1 çay bardağı pudra şekeri
Kreması için:
4 adet yumurtanın sarısı
1.5 su bardağı süt
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı mısır nişastası
4 yemek kaşığı oda sıcaklığında margarin
1 çay bardağı toz şeker
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu

Milföyleri yağlı kağıt üzerine aralıklı olarak yerleştirin. İki tanesini hafif üst üste gelecek şekilde yerleştirip parmak uçlarınızla bastırarak yapıştırın. Üzerlerini çatalla yer yer delin ve kağıtla birlikte fırın tepsisine yerleştirin. Daha önceden ısıtılmış yüz seksen dereceye ayarlı fırında on, on beş dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Milföylerin kenarlarını keserek düzeltin. Yumurta sarıları ve şekeri tencereye alıp köpük köpük olana kadar çırpın. Un ve limon kabuğunu ekleyip çırpmaya devam edin. Sütü azar azar ilave edin. Kısık ateşte devamlı karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Ocaktan alıp sana margarini ekleyerek mikserle çırparak soğutun. Milföyleri arasına kremayı kalın bir kat halinde yayıp üst üste yerleştirin. Kedi dili bisküvileri robota alıp un halinde ezin. Fındık ve kalan kremayı ekleyip karıştırın. Pastanın kenarlarını fındıklı kremayla sıvayın. Üzerine pudra şeker serpin. Demir şişi ocağın üzerinde kızdırıp şekerin üzerine kare motifler oluşturacak şekilde sürerek şekerin karamelize olmasını sağlayın. Dilimleyip servis edin.