



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİVİLİ MİLFÖY PASTA

<https://migros.com.tr>

4 adet kivi
6 adet milföy yaprağı
500 gr. süt
150 gr. toz şeker
50 gr. tereyağı
3 adet yumurta
80 gr. un
1 vaket vanilya
Üzeri için pudra şekeri

Süt, un, şeker, yumurta ve vanilyaları bir tencerede karıştırın ve orta ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp içine margarin ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın. Kenara alın soğumaya bırakın. Milföyleri ikiye kesip fırında 185 derecede kızarana kadar pişirin. Milföyleri fırından aldıktan sonra bir kat milföye pastacı kreması sürüp, dilimlediğiniz kivileri yerleştirin. Bu şekilde üç kat yaptıktan sonra en üste pudra şekeri serpin. Servis edin.

