



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KOLAY MİLFOY PASTA

Malzeme (4-6 kişilik):

250 gr. milfoy hamuru,

krema,

2 su bardağı süt,

1 tutam tuz,

1 kahve kaşığı toz vanilya,

200 gr. tozşeker,

4 yumurtanın sarısı,

75 gr. un,

pudra şekeri.

Kremayı hazırlamak için süte tuz ve vanilyayı katıp orta ateşte bir taşım kaynatın. Kabı ateşten alın.

Çukur bir kaptta yumurta sarıları ile tozşeker, bir yumurta , teliyle karışım koyulaşp köpük köpük olana kadar çırpın. Çırpıma devam ederek azar azar sarısı ile unu ve sütü ilave edin.

Elde ettiğiniz kremayı bir tencereye aktarın, bir tahta spatula ile sürekli karıştırarak 10-15 dakika, ağır ateşte, karışım koyulaşana kadar pişirin. Tencereyi ateşten aldıktan sonra bir bardak herhangi bir meyve suyunu katıp birkaç kez karıştırdıktan sonra soğumaya bırakın.

Fırını 7/8 dereceye getirip ısıtın. Milfoy hamurunu küçük parçalara ayırın.

Her milfoy hamuru parçasını, merdane ile 1 mm. kalınlığında uzun dikdörtgen biçiminde açın. Kenarlarını keskin uzun bir bıçakla keserek düzeltin. Fırın tepsisini hafifçe yağladıktan sonra milfoy hamurlarını, pişerken genişlecekleri için aralıklı bir biçimde tepsiye yerleştirin. Tepsiyi fırına sürüp milföyleri 20 dakika pişirin. Tepsiyi fırından alıp milföyleri soğumaya bırakın. Soğumuş milfoy hamurlarının arasına en üste yine hamur gelecek biçimde kremayı döşeyin. (Bu işlemi yaparken milfoy hamurlarının kırılmamasına özen göstermek gerekir). En üste pudra şekeri serpip, servis edin.

Not: Milföylerin üzerini pudra şekeri yerine "Glas Royal" ile kaplayabilirsiniz.