



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MİLFÖY PASTASI

MALZEMELER

500 gr milföy hamuru
1 yumurta sarısı
1 çay bardağı pudra şekeri

KREMASI

2,5 bardak süt
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
1 yumurta sarısı
1 limon kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı vanilya
Mevsim meyvesi

Fırın tepsisine milföy hamurlarını aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece sıcak fırında kapağını hiç açmadan kızarana kadar pişirin. Fırından çıkartıp soğutun, tencerede süt, un, nişasta, şeker, yumurta sarısını çırpın katılaşıncaya kadar ateşte pişirin. Margarin, limon kabuğu, vanilyayı koyun 10 dakika mikserle çırpın. Bir milföy hamurunun üzerine bir tatlı kaşığı krema sürün, üzerine meyve parçacıkları yerleştirin, ikinci milföyü koyun, ona da krema sürüp, üzerine üçüncü parçayı yerleştirin tabağa dizin. Hepsine aynı işlemi yaptıktan sonra, bol pudra şekeri serpin servis yapın.

NOT: Meyvesiz de yapabilirsiniz, meyveli olursa aynı gün tüketmek gerekir.