



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY MİLFÖY PASTA

12 adet milföy hamuru
1 paket dolgu kreması
200 ml soğuk süt

Milföy hamurlarını oda sıcaklığında yumuşayınca kadar bekletin. Yuvarlak bir kalıpla keserek üzerini çatalla bir çok yerinden delin ve yağlı kağıt serili tepsiye dizin. 190 dereceye ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Dolgu kreması ve soğuk sütü mikserle katılaşıncaya kadar çırpın. Milföy hamurunu aralarına krema sürerek üçerli olarak üst üste dizin. Üzerine pudra şeker serpiştirip orman meyveleri ile süsleyerek servis yapıncaya kadar buzdolabında bekletin.
