



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MUZLU MİLFÖY PASTASI

6 adet kare milföy hamuru

Krema için:

2 su bardağı süt

1 çorba kaşığı un

1 tatlı kaşığı nişasta

1 çay bardağı şeker

1 paket vanilya

Üzeri için:

3 adet muz

6 çorba kaşığı kırmızı renkte marmelat

Milföyler yağlanmış tepsiye konur, 200 derece, sıcak fırında pembeleşene dek pişirilir. Bu arada krema malzemesi bir tencerede pişirilir. Milföyler ılıyınca servis tabağına sıralanır. Üzerine ılık krema paylaşılır. Sonra tekerlek şeklinde kesilmiş muzlar yerleştirilir. En son 1'er kaşık marmelat konur.