



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU PASTA

12 adet milföy hamuru

Kreması için:

1 litre süt

1 su bardağı un

Yarım su bardağı şeker

3 muz

1 çay bardağı fındık

1 paket toz kremşanti

2 çorba kaşığı Hindistan cevizi

Öncelikle milföy karelerini ortadan iki bölün, dikdörtgen şekline getirin. Tepsiyeye dizin, çatalla delikler açın. Üzerine ağırlık yerleştirin ki, kabarmasın. 200 derecedeki fırında pişirin. Bu arada kremasını hazırlamak için sütü, unu ve şekeri ocak üzerinde kaynatın. Soğuyunca içine toz halinde kremşantiyi ekleyin. Bu kremaya püre yapılmış muzları karıştırın. Pişen milföylerin üzerine kaşıkla dökün ve yayın. Soğutup dilimleyerek servis yapın. Üzerine pudra şekeri ve Hindistan cevizi serpilebilir.
