



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI GEVREK KATLAR

Eyüp Sevinç

- 12 adet milföy
- 1 çay bardağı un
- 1 su bardağı şeker
- 3 su bardağı süt
- 2 paket vanilya
- 4 yemek kaşığı krema
- 1 çay bardağı pudra şekeri

Un ve şekeri karıştırın. Ocağa alın ve süt ve vanilyayı da ekleyerek, muhallebi kıvamına gelene dek, karıştırarak pişirin. Daha sonra kremayı ekleyip, karışım soğuyana kadar robotta çırpın.

Bu arada 12 adet milföyün dışarıda buzlarını çözdürün, daha sonra geniş bir tepsiye yan yana dizin (bir kürdan yardımıyla milföylerin üzerine bir-iki delik açın ki, çok kabarmasınlar).

Önceden ısıttığınız fırında milföylerin üzeri kızarıncaya (yaklaşık 15 dk) kadar pişirin. Üstleri kızaran milföyleri fırından çıkarın.

Milföyler soğuduktan sonra bir tanesini servis tabağına alın. Üzerine hazırladığınız kremadan sürüp, yerleştirin, ikinci milföyü koyup, tekrar krema ve üçüncü milföyü yerleştirin. Bütün milföylere aynı işlemi uygulayın. Hepsinin üzerine elenmiş pudra şekeri serpiştirip, servis yapın.

