



## KREMALI MİLFÖY ATIŞTIRMALIKLARI

<https://www.sabah.com.tr>

10 adet tereyađlı milföy hamuru  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Arası için:  
1,4 kutu (1 kutu= 200 ml) krema  
1 su bardağı tozşeker  
Süslemek için:  
Kivi  
Vişne  
Nane

Milföy hamurlarını oda sıcaklığında yarı yarıya çözülene kadar bekletin. Her birini dörde kesin ve toplam 40 adet kare milföy hamuru elde edin. Fırın tepsisini tereyağı ile yağlayın ve içini su ile ıslatıp, süzün. Yarımşar cm aralıklarla milföy hamurlarını tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pembeleşene kadar pişirin. Daha sonra fırını kapatıp, hamurlar soğuyana kadar fırında bekletin. Hamurlar soğuyunca her milföy hamurunu ikiye ayırın ve toplam 80 adet milföy hamuru elde edin. Arası için kremayı tozşeker ile birlikte derin bir kaptaki şeker eriyene kadar iyice çırpın. Daha sonra buzdolabının en üst rafında 2 saat bekletin. Kremayı sıkma torbasına doldurun ve 1 adet milföy hamurunun üzerine sıkıp, diğer milföy hamurunu üzerine kapatın. Tekrar krema sıkın ve milföy hamuru yerleştirip, üzerine krema sıkın. Diğer milföy hamurlarına da aynı işlemi uygulayın. Atıştırmalıkların üzerini dilimlenmiş kivi, vişne ve nane yaprağı ile süsleyin.

