



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MİLFÖY

- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 4 yemek kaşığı un
- 1 paket vanilya
- 3 yumurta
- 1 paket krema
- 1 paket milföy

Süt, toz şeker, elenmiş un, vanilya ve yumurtaları en az 5 dakika mikserle çırpın. Ocak üstünde tel çırpıcı ile sürekli karıştırın, katı muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. En az 30 dakika kadar arada karıştırarak, soğumasını ve kendini toplamasını bekleyin. Tamamen ılınca içine 1 kutu kremayı da ilave edip 5 dakika kadar telle veya kaşıkla çırpın. Dolapta en az 2-3 saat soğutun.

Buzluktan çıkardığınız ve yumuşattığınız milföy hamurunu arzu ettiğiniz boyutlarda kesin. İsteddiğiniz kat miktarı kadar, örneğin 3 yaprağı aynı şekilde kesip, önceden 180 derecede ısıtılmış ve yağlı kağıda dizilmiş tepsiye dizerek üstüne hiçbir şey sürmeden fırına verin. Üstü ve altı pembeleşinceye kadar pişirip fırından alın. Milföyler iyice soğuyunca, buzdolabında beklettiğiniz kremayı aralarına bol miktarda sürün. Tercihe göre meyve parçalarını ekleyip, bir kat milföy, bir kat krema şeklinde üst üste şekillendirebilirsiniz.

Taze nane yaprağı, şekerleme, meyve veya çikolata sosu ile süsleyerek servis edebilirsiniz.

