



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MİLFÖY KAYIKLARI

Malzemesi:

375 gr. milföy hamuru

100 gr. kesme şeker

İç malzemesi:

300 gr. krem şantiy

1 paket vanilya

1 çorba kaşığı toz şeker

Hazırlanışı:

Milföy hamurunu buzdolabında muhafaza ediyorsanız, kremalı kayıkları hazırlamadan bir saat önce buzdolabından çıkarın ve oda sıcaklığına getirin. Hamuru açarak 13 cm. uzunluğunda oval parçalar halinde kesin. Bu parçaları yağlanmış tepsiye dizin. Kesme şekerini döverek küçük parçalar haline getirin ve hamurların üzerine ekin. Tepsiyi fırına koyarak 15 dakika pişirin. Soğuduktan sonra krem şantiyi, vanilya ve şeker ile çirpın. Kayıkların yarısına kremayı sürün, diğer yarısını da üzerine kapatın.