



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MİLFÖY PASTASI

6 yaprak milföy hamuru
1 Çay bardağı
pudra şekeri
Kreması İçin;
Yarım kilo süt
3 yumurta sarısı
2 kahve fincanı un
1 Su bardağı toz şeker
1 paket vanilya

Milföy hamurlarını hafif unlanmış zemin üzerinde merdane ile inceltin. Ortadan ikiye kesin. Fırın tepsisine dizin. Fazla kabarmamaları için çatalla delin. 200 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkarıp ılımaya bırakın. Kreması için yumurta sarısını bir kaptaki iyice çirpin. Un vanilya ve şekeri karıştırdıktan sonra azar azar sütü tutması için devamlı karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. 1 adet milföyün üzerine bol krema sürüp üzerini diğer hamurla örtün. Bütün milföyleri aynı şekilde hazırlayın. Kremalı milföyün üzerine pudra şekeri serperek servis yapın.

[ML® Vişneli Mini Rulolar için tıklayın](#)