



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MİLFÖY PASTASI

250 gr. un (10 çorba kaşığı)
250 gr. margarin
1 kahve kaşığı tuz
Açma payı un
1 kahve kaşığı limon suyu
Yeteri kadar yođurmak için su
Kakaolu pasta kreması

Yaprak hamurunu hazırlayınız.

Son turdan sonra hamuru dikdörtgen Őeklinde 1 cm. kalınlığında açınız.

Uzunluđuna göre açılan hamuru 3 parçaya kesip, her parçayı merdaneye sarıp, fırın tepsilerine ayrı ayrı koyunuz. (Tepside yer olursa 2 tanesini aralıklı olarak da koyabilirsiniz.)

Hamurları fazla kabarmaması için çatalın ucuyla bolca deliniz. (ok kabaran milföy piŐtikten sonra güzel kesilmez, iyi bir milföy pastası olmaz.)

Delinen hamurları 10 dakika dinlendirdikten sonra önceden ısıtılmıŐ fırına koyup, 25-30 dakika açık pembe renkte piŐiriniz. (ok açık pembe olacak.)

Sonra fırından alıp, soğutunuz.

Sođuyan bir parçanın üzerine pasta kreminin üçte birini sürünüz.

Diđer parçayı üzerine koyup, buna da kremi sürüp, nc parçayı da üzerine koyunuz.

3 katı st üste koyduktan sonra kremin yapıŐması için biraz bastırınız. (3 kat yerine 4-5 kat da yapabilirsiniz.)

Kenar kısımlarına da pasta kremi sürüp, pastayı servis tabağına alıp, bolca üzerine pudraŐkeri serpiniz.

İstenilen büyüklükte kare veya dikdörtgenlere kesip, sođutunuz.

Servis tabağının kenarlarını temizleyip, servis yapınız.