



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MİLFÖY PASTA

6 adet milföy hamuru

Kreması için

1 litre süt

1 su bardağı un

Yarım su bardağı şeker

1 paket toz kremşanti

2 çorba kaşığı Hindistan cevizi

1 kase orman meyvesi

Öncelikle milföy hamurunu yuvarlak kesip fırın tepsisine dizin ve 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin. Çıkartıp ortasına bastırın ve çukur yapın. Bu arada kremasını hazırlamak için sütü, unu ve şekerini ocak üzerinde kaynatın. Ve soğuyunca içine toz halinde kremşantiyi ekleyip karıştırın. Bu kremayı da milföylerin üzerine dökün ve yayın. Soğutup dilimleyerek servis yapın. Üzerine de orman meyveleri, çikolata sosu ve Hindistancevizi serpik ikram edin.