



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MİLFÖY PASTASI

Milföy hamuru

Kreması için:

2 su bardağı süt

4 yemek kaşığı toz şeker

3 yemek kaşığı un

125 gr. eritilmiş margarin

1 paket vanilya

1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

Sosu için:

5 yemek kaşığı ılık süt

3 yemek kaşığı toz şeker

Üzeri için:

1 su bardağı mevsim meyvaları

Milföy hamurlarını aralık bırakarak fırın tepsisine dizin. Ilık su ve toz şekeri karıştırıp, margarin eritip, fırçayla milföy hamurlarının üzerine sürün. Milföy hamurlarının kabarmasını önlemek için çatalla üzerinde delikler açın. Önceden ısıtılmış 175 derece üzeri kızarana kadar pişirin. Pişen milföy hamurlarını fırından çıkarıp soğuması için bekletin. Kremasını hazırlamak için gerekli malzemeleri tencereye alın. Orta dereceli ateşte kıvamı koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Kremayı ocaktan indirip arada bir karıştırarak soğuması için bekletin. Soğuyan kremayı sıkma torbasına doldurun. Tatlıda kullanacağınız meyveleri yıkayıp dilimleyin. Milföy hamurlarından birini servis tabağına alın. Üzerini kremayla kaplayın. Kremanın üzerine bir kat milföy hamuru koyun. Milföy hamurunun üzerini kremayla kaplayın. Son kat milföy hamurunu kremanın üzerine kapatın. Üzerini meyvelerle süsleyin. Tüm malzemeler bitene kadar işlemi tekrarlayın. Tatlıyı buzdolabında 1 saat dinlendirip servis yapın.