



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MİLFÖY

10 adet kare milföy hamuru

Kreması için:

2,5 su bardağı süt

4 yemek kaşığı un

Yarım su bardağı şeker

Arası için:

1 adet muz

Üzeri için:

Pudra şekeri

Antepfıstığı

Krema için, süt, un ve şeker bir tencerede iyice karıştırılır, ateşe oturtulur, sürekli karıştırarak koyu bir muhallebi kıvamına getirilir.

Kabuk bağlamaması için soğuturken de sürekli karıştırılır.

10 adet kare milföy hamuru dörde kesilerek 40 adet küçük kare hamur elde edilir.

Hamurlar kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilerek pişirilir.

Pişmiş milföy hamurları ortadan bıçakla kesilerek arasına biraz krema sürülür, kremanın üzerine de bir dilim muz konur, kesilen diğer parça muzun üzerine kapatılır.

Hazırlanan milföylerin üzerine pudra şekeri serpilir ve biraz antepfıstığı serpilerek servise sunulur.

