



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MİLFÖY

Birsel Türkmen

6 adet kare milföy
2 su bardağı süt
1 yemek kaşığı nişasta
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
İstenilen bir meyve (şeftali kullandım)

Oda sıcaklığında çözünen milföy hamurları ikiye bölünür ve hafifçe üst üste yerleştirilir ve merdane ile biraz açılarak boyları uzatılır.

Yağlı kağıt serilmiş tepsiye yerleştirilen hamurların üzeri kabarmaması için çatal yardımıyla delinir ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirilir.

Bu arada krema hazırlanır. Bir tencereye süt, şeker, un, nişasta ve vanilya alınır, sürekli karıştırılarak pişirilir.

Kaynamaya başladıktan sonra 2-3 dakika ocakta tutulur, altı kapatılarak soğumaya bırakılır.

Milföy hamurunun ilk katı bir tabağa alınır; üzerine krema sürülüp, istenilen meyveler dizilir. Diğer katı yerleştirilip aynı işlem tekrarlanır. Son kat da üzerine yerleştirilip, bolca pudra şekeri serpilir.

Dilimlenerek servis yapılır.