



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ ŞEFTALİLİ MİLFÖY PASTACIKLAR

2 kaşık margarin
20 tane Tuzsuz milföy hamuru
Şeftali konservesi
1 paket Tart jölesi
500 gr labne peyniri
2 adet Yumurta
1,5 Cay bardağı seker
2 Yemek kasığı nisasta
1 paket vanilya

Bir kabin içine margarin, labne peyniri, yumurta, şeker, nişasta ve vanilyayı koyup pürüzsüz bir kıvama gelene kadar çırpın.

Milföy hamurlarınızı buzlukta çıkarıp tezgahın üzerine koyun ve 10-15 dk kadar buzun çözülmesini bekleyin. Daha önceden hazırlamış olduğunuz kremayı milföy hamurlarının üzerine paylaştırın, üzerine arzu ettiğiniz meyveden koyun. Ben konserva şeftali kullandım

Milföylü küçük pastalarınıza meyveleri yerleştirdikten sonra istediğiniz şekli verin ve daha önceden ısıtılmış 180 °li fırında kenarları hafif kızarana kadar pişirin.

Pastalarınız piştikten sonra tart jölesi hazırlayıp üzerlerine dökün
Soğuyunca servis yapın.

Not: Kullanacağınız meyve konserva değil tazeyse, pastalarınız piştikten sonra üzerine yerleştirin.

