



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MEYVELİ MİLFÖY

<https://www.elele.com.tr>

6 yaprak milföy hamuru
1 kivi
3 dilim ananas
Yarım çay bardağı Frenk üzümü
Kreması için:
3 su bardağı light süt
2 çay bardağı toz şeker
2/3 çay bardağı un
2 tatlı kaşığı mısır nişastası
1 paket vanilya
2 yumurta sarısı
Üzeri için:
Pudra şekeri
Meyve dilimleri
Kavrulmuş file badem
Bal

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Milföy hamurlarını ortadan ikiye kesip tepsiye yerleştirin ve fazla kabarmamaları için çatalla delin. Önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Kremayı hazırlamak için, vanilya hariç tüm malzemeyi derin bir tencereye alın ve tel çırpıcıyla sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında vanilyayı ilave edip karıştırın ve ateşten alın. Üzerinin kabuk tutmaması için ara ara karıştırın. Ayrı bir kaptaki kivi ve ananası küçük dilimler halinde kesin, frenk üzümünü de ekleyip karıştırın. Milföy hamurları ılındığında içine kaşık yardımıyla kremasından yayıp üzerine meyve karışımından koyun. Tekrar bir kaşık krema koyun ve diğer milföy hamurunu üzerine kapatın. Milföy hamurları bitene kadar işlemi tekrarlayın. Üzerlerine bolca pudra şekeri serpin. Kullandığınız meyve dilimlerinden yerleştirin. Kavrulmuş badem serpin ve birer kaşık bal gezdirip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:128425 • adı:Meyveli Milföy • gönderen:yaylalı • indirme tarihi:04.04.2025 - 15:54