



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİKRODALGADA MİLFÖY TATLISI

4 yaprak milföy hamuru
1 bardak süt
1 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı şeker
1 paket vanilya
Bir miktar pudra şekeri (üzeri için)

Sütü, unu, şekeri ve vanilyayı mikserde yüksek devirde şekerler eriyene kadar çırpıtım. Mikrodalgamı 600 wattta (Mikrodalganız dereceliyse 3.dereceyi ayarlayın.) 3 dakikayı ayarladım. Kremam hazır. Soğuması için balkona koydum. Milföylerim yumuşayana kadar bekledim. Milföylerimi açabildiğim kadar açtım minik minik karelere böldüm düz bir tabağın üzerine koyup 600 wattta 3 dakika pişirdim, diğer tarafını çevirip gene 600 wattta 3 dakika daha pişirdim. Soğuyan milföylerimin içine soğuttuğum kremamı ekledim üzerini diğer milföyümü kapattım. Çay süzgecinin içine pudra şekeri koyup üzerlerine serptim.