MİLFÖY PASTASI

4,5 su bardağı un (yarım bardağı, açma payı ayrılacaktır)
1 büyük paket margarin (orta yumuşaklıkta, 250 gr.)
3 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı limon suyu
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım kahve fincanı vanilyalı Pudra şeker (üzeri için)
KREMA İÇİN:
1 yumurta
1 su bardağı şeker
3 çorba kaşığı un
2,5 su bardağı süt
Limon kabuğu rendesi
Vanilya
1/4 küçük paket margarin (30 gr.)

Un elenir. Ortasına yoğurt, zeytinyağ, limon suyu, tuz konup karıştırılır. 1 bardaktan az su ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Özleştirilir ve üzeri örtülüp dinlendirilir.
Hamur bütün olarak 25- 30 cm. büyüklüğünde açılıp ortasına 1 büyük paket margarin konup bohça gibi kapatılır. Bolca unlanıp yalnız boyuna upuzun açılır. İki ucu ortaya getirilip tekrar kitap gibi kapatılır. Üzeri örtülü olarak ve serin bir yerde 20 dakika kadar dinlendirilir.
3 nolu işlem iki kere daha uygulanır. (Aralarda 20 dakika dinlendirilir.)
Son olarak 3- 4 mm. inceliğinde açılır. (4 adet 20- 25 cm2 olacak şekilde.)
Dört eşit parçaya ayrılıp iki tanesi bir tepsiye konur. Kabarmaması için birkaç yerinden delinir.
Orta hararetli fırında gevrek olarak pişirilir. Fırından çıktıktan sonra aralarına bolca krema sürülüp üst üste kapatılıp hafifçe bastırılır. (En üste krema sürülmez.)
Kenarları bıçakla kesilerek düzeltilir. Üzerine vanilyalı pudra şeker elenir.

KREMANIN YAPILIŞI:
Bakır bir tencereye, yumurta, şeker, un limon kabuğu rendesi konur. Yavaş yavaş süt katılır. Karıştırarak pişirilir. Ilınınca, yağ ve vanilya ilave edilir.

ML® Milföy Pastası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:1414 • adı:Milföy Pastası • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:55