



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ PASTA

12 adet milföy
1 çay bardağı un
1 su bardağı şeker
3 su bardağı süt
2 paket vanilya
4 yemek kaşığı krema
3 su bardağı çilek ya da vişne
1 çay bardağı pudra şekeri

Un ve şekeri karıştırın. Ocağa alıp süt ve vanilyayı da ekleyerek, muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Daha sonra kremayı ekleyip karışım soğuyana kadar robotta çırpın. Milföyleri geniş bir tepsiye yan yana dizin. Önceden ısıttığınız fırında milföylerin üstleri kızarıncaya kadar pişirin. Kızaran milföyleri fırından çıkarın. Milföyler soğuduktan sonra bir tanesini servis tabağına alın. Üzerine hazırladığınız kremadan sürüp meyveleri yerleştirin. Bütün milföylere aynı işlemi uygulayın. Son olarak üstüne pudra şekeri serpererek servis yapın.

