



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY PASTA

Yarım paket dikdörtgen kesilmiş milföy hamuru,

1 buçuk su bardağı soğuk süt,

1 paket vanilyalı pasta kreması.

Pelte için:

1 küçük şişe vişne kompostosu veya vişne reçeli,

1 çorba kaşığı nişasta.

Üzerine:

Pudra şekeri

Milföy paketindeki 2 adet dikdörtgen hamuru 200 derecelik fırında üzerleri kızarana dek pişirin. Bu arada geniş bir kapta süt ile pasta kremasını koyulaşana dek mikserle çırpın. Servis tabağının en altına, fırında kızarttığınız milföy hamurlarından birini yerleştirin. Üzerine kremayı düzgünce sürün. İkinci kat milföyü kremanın üzerine yerleştirin.

Pelte için, öncelikle vişne kompostosunun tanelerini ayırın. 1 su bardağı vişne suyunu bir çorba kaşığı nişasta ile iyice karıştırın. Karışımı tencereye koyun. Pelte kıvamına gelinceye kadar pişirin. Reçeli kullanacaksanız su ile sulandırın. Kısık ateşte pişirin.

Pastanın üzerine önce pelteyi düzgünce yayın, daha sonra vişne taneleri ile süsleyin. Pudra şekeri serpererek servis yapın.

ML® Muhallebili Milföy (görsel)