



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY PASTASI

Hazır milföy hamuru
5,5 su bardağı süt
1 neskafe bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı mısır nişastası
1 kahve fincanı soğuk su
1 adet vanilya çubuğu
Yarım tatlı kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım kg çilek
2 adet yumurtanın sarısı
1 paket toz kremşanti
Süslemek için:
Çilek

Milföy hamurlarını ikiye bölüp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşinceye dek pişirin. Daha sonra soğumaya bırakın. Krema için 5 su bardağı süt ve toz şekeri tencereye alıp ısıtın. Ayrı bir yerde nişastayı soğuk suda açıp, sütlü karışıma ekleyin. Vanilya çubuğunu uzunlamasına ikiye bölün ve özünü bir bıçakla kazıyın. Vanilya ve tarçını ocaktaki karışıma ekleyip, sürekli karıştırarak pişirin. Kıvam alınca ocaktan alın. Tereyağı ve küp doğranmış çilek ilave edin. Yumurta sarısı ekleyip karıştırın. Daha sonra içinden çubuk tarçını çıkarın. 4 adet milföy hamurunun aralarına kremanın yarısını sürün. Kalan milföylere de aynı işlemi uygulayın. Toz kremşantiyi kalan yarım su bardağı sütle çırpıp krema elde edin. Sıkma torbasına alıp, milföylerin üzerlerine sıkın. Çilekle süsleyip servis yapın.

