



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLFÖY HAMURUNDAN PASTA

10 adet milföy hamuru

Krema için:

3,5 su bardağı süt

2 çorba kaşığı mısır nişastası

4 çorba kaşığı un

1 paket vanilya

8 çorba kaşığı tozşeker

100 gram tereyağı

Üzeri için:

Pudra şekeri

Milföyleri ayrı ayrı ortadan ikiye kesip, önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişirin. Krema için 1 çay bardağı süt, nişasta, un ve vanilyayı mikser yardımıyla çırpın. Ayrı bir yerde kalan süt ve toz şekeri kısık ateşte, tozşeker eriyene dek pişirip, içine mikserden geçirdiğiniz karışımı ekleyin. Koyulaşana dek karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Tereyağını mikserle çırpıp, üzerine soğuyan kremayı ekleyin. Kabaran milföyleri enlemesine ikiye ayırıp aralarına krema sürün. Pudra şekeri serpip, dilediğiniz şekilde süsleyerek servis yapın.

Not: Kremaya arzuya göre kivi, çilek ya da muz ilave edebilirsiniz.

