



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MİLFÖY PASTA

6 adet milföy hamuru
2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı tozşeker
2 çorba kaşığı un
1 paket vanilya
Üzerine:
Pudra şekeri
Hazır çikolata sos
Damla çikolata
Nar taneleri

Milföy hamurlarını buzdolabı rafında çözündürüp, ikiye bölün. Üzerlerine çatalla delikler açın. Bir fırın tepsisine alıp, önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirin. Diğer taraftan süt, tozşeker ve unu bir tencereye alıp karıştırın. Daha sonra ocağa oturtun. Koyu muhallebi kıvamına gelene kadar sürekli karıştırarak pişirin. Vanilyayı ilave edip karıştırın ve ocaktan alın. Bir adet milföy hamuruna krema sürüp, ikinciye üzerine kapatın. Yeniden krema sürün ve milföy yerleştirin. Kalan milföyleri de aynı şekilde hazırlayın. Servis tabağına alıp üzerlerine pudra şekeri serpin. Çikolata sos gezdirin. Damla çikolata ve nar taneleri ile süsleyerek servis yapın.

