



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY PASTA

1 kg un
1 adet yumurta
1 adet limonun suyu
Bir tutam tuz
Aldığı kadar su
750 gram oda sıcaklığında margarin
Kreması için:
1 kg süt
300 gram tozşeker
200 gram un
100 gram margarin
1 çay kaşığı vanilya
Süslemek için:
Pudraşekeri

Hamur için, un, yumurta, tuz ve limon suyunu derin bir kaptan, kulak memesinden biraz yumuşak bir hamur elde edene kadar azar azar su ekleyerek, yoğurun. Daha sonra hamuru dörde-beşe katlayıp, poşete koyarak buzdolabına yerleştirin. 1-2 saat bekletip, dolaptan alın. Margarinle birlikte açıp, hamuru tekrar katlayın ve dolaba koyun, beklemeye bırakın. Bu işlemi 4-5 kez tekrarlayın. Her seferinde margarinle açın. Sonuncuda hamuru dolaptan alıp, tekrar margarinle tepsi büyüklüğünde açın. Kenarlarını ruletle düzeltin. 180 derece fırında üzeri hafif pembeleşene dek pişirin. Bu arada vanilya ve margarin hariç krema malzemesini ocağa alıp muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alınca margarin ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Fırından aldığınız hamuru testere bıçakla enlemesine üçe bölün. Üzerine kremayı sürün. Diğer milföy hamurunu üzerine kapatın. Tekrar testere bıçakla dilediğiniz büyüklükte dilimleyin. Üzerine pudra şekeri serpererek servis yapın.

