



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ PASTA

1 su bardağı süt
1 çay bardağı şeker
4 adet milföy hamuru
½ çay bardağı un
1 tatlı kaşığı nişasta
3 yumurta sarısı
1 paket vanilya
1 adet muz
40 gram tereyağı
Pudra şekeri

Mutfak tezgahını hafifçe unlayın. Milföy hamurlarını bu tezgahta açın. Ardından ikiye bölün. Yağlı kağıt yerleştirdiğiniz fırın tepsisine, hamurları koyun. Üst kısımlarını çatalla delin. 180 derece fırında, hafif kızarana kadar pişmeye bırakın. Pişen milföylerin soğumasını bekleyin. Üstünden bastırın ve inceltin. Krema hazırlamak için şekeri, sütü, unu, nişastayı, yumurta sarısını ve son olarak vanilyayı birleştirin. Bu karışımı bir tencereye aktarın, orta ateşte kaynatın. Krema harcına tereyağı ekleyin. Kremanız hafif ılıdıktan sonra milföy hamurlarının üstüne sürün. Muz dilimlerini aralarına yerleştirin. Pastanız üç katlı olacak şekilde ayarlayın. Üstüne pudra şekeri serpiştirin, servis edin.

