



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLFÖY PASTASI

4 parça hazır milföy hamuru  
1 çorba kaşığı pudra şekeri  
1/4 paket vanilya  
Pasta kremi malzemesi:  
1 yumurta  
1/2 su bardağı şeker  
1/2 su bardağı un  
1 su bardağı süt  
1/4 paket vanilya

Pasta Kreminin hazırlanışı:

Bakır bir tencereye yumurta, şeker ve unu koyunuz. Karıştırarak yavaş yavaş sütü ilave ediniz. Orta hararetli ısıda karıştırarak pişiriniz. (Pütürlü olmaması için koyulaşmasına yakın çok hızlı karıştırınız.) Vanilya katıp karıştırınız.

Her milföy parçasını dikdörtgen şeklinde 3-4 mm. kalınlığında açınız. Kabarmaması için bir kaç yerinden bıçak ucu ile delip orta hararetli fırında açık pembe renkte pişiriniz.

Hamur pişerken pasta kremi hazırlayınız. Pişen hamurların üzerine 1/3 krema sürüp üst üste koyunuz. Birer kişilik parçalara kesip üzerlerine vanilyalı pudra şekeri serpiniz.

[ML® Çıtır Burgu için tıklayın](#)

[ML® Çıtır Burgu \(görsel\)](#)