



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY PASTASI

6 - 7 adet milföy hamuru
3 su bardağı süt
4 çorba kaşığı un
1,5 çay bardağı şeker
2 paket vanilya
2 çorba kaşığı şeker
4 çorba kaşığı pudra şekeri
1 yumurta sarısı
1 limon
2 adet muz

Milföy yapraklarının her birini ince bir tabaka halinde açın. Üzerine delikler açın ki pişerken kabarmasın. İstedığınız büyüklükte yuvarlaklar yapın, tepsiye yerleştirip 200 derecede kızarıncaya dek pişirin. Bu arada kreması için sütü, yumurta sarısını, unu ve şekerini bir tencerede çirpin, ocak üzerinde koyulaşmaya kadar pişirin. Koyulaşınca ocaktan alıp içine tereyağı, vanilya, limon suyu ve limon kabuğu rendesini ekleyip çırpmaya devam edin. Bu arada muzları iyice ezip bu kremanın içine ekleyin, iyice pürüzsüz bir kıvama gelmesini sağlayın. Pişen hamurların aralarına kat kat dizip pastayı oluşturun. Üzerine pudra şekeri serpip servis yapın. İsterseniz dikdörtgen şekilde de yapılabilir.