



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ FARE PASTA

- 1 paket milföy hamuru
- 3 su bardağı süt
- 4 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı yağ
- 1 su bardağı hindistancevizi
- 1 tutam damla çikolata

Öncelikle kremasını hazırlayalım, bunun için. Orta boy bir tencereye sütü alalım, un, toz şeker, vanilya ve yumurta sarısı ilave ederek karıştırarak pişirelim. Kıvama gelince ocaktan alalım, Birkaç dakika sonra yağını ilave edelim ve karıştıralım. Bu arada milföy hamurunu bıçak ile damla şeklinde keselim kenarlarını kıvıralım. Kalan kısımlarıyla da, kulak ve kuyruk şekli vererek keselim. Fırında pişirelim. Pişen milföy hamurunun ortasına krema dolduralım, üzerine hindistancevizi ile kaplayalım, kulaklarını, kuyruğunu takalım. Damla çikolatadan gözlerini yapalım. Servise hazır.

