



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ KOLAY PROFİTEROL

- 2 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı toz kremşanti
- 1 çorba kaşığı mısır nişastası
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı pirinç unu
- 1 paket vanilya
- 3 çorba kaşığı yağ
- 1 paket kakaolu puding
- 6 tane milföy hamuru

1 milföy 4 parçaya bölünür. Yağlanmış tepsiye dizilir. Bütün milföyler 4'e bölünür ve dizilir. Fırına verilir. Kızarıncaya fırından çıkarılır ve soğumaya bırakılır. Sonra iç kreması yapmak için sana yağı hariç tüm malzemeler bir tencereye konur ve koyu kıvama gelinceye kadar pişirilir. Sonra soğumaya bırakılır. İliyınca yağ konur ve iyice karıştırılır. Soğuyunca pişen milföyler ortadan ikiye bölünür. Hazırladığımız iç malzeme içine konur. Sonra kakaolu puding hazırlanır ve onuda karıştırarak soğutup milföylerin üzerine kaşık yardımıyla gezdiririz.

