



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLLE FEUILLE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 adet taze yufka veya hazır milföy hamuru
2 su bardağı süt
4 yumurta sarısı
1 su bardağı toz şeker
1/2 su bardağı un
1 paket vanilin şeker
200 ml krema (isteğe bağlı)
Pudra şekeri (servis için)

Milföy hamurlarını kullanacaksanız, hamurları istediğiniz büyüklükte kesin. Eğer taze yufka kullanacaksanız, her bir yufkayı dörde bölün.

Hamurları yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine bir başka yağlı kağıt kapatın ve üzerine ağırlık ekleyerek (örneğin, başka bir tepsi) fırında kabarmasını engelleyin.

Önceden ısıtılmış 200°C fırında, üzeri hafifçe altın sarısı olana kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Ardından fırının kapağını aralayarak içinde soğumasını sağlayın.

Bir tencerede sütü kaynamaya bırakın. Ayrı bir kasede yumurta sarılarını, toz şekeri ve unu iyice çırpın.

Kaynayan sütü, yumurta karışımına azar azar ekleyerek sürekli karıştırın. Karışımı tekrar tencereye alın ve orta ateşte sürekli karıştırarak koyu bir muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.

Vanilin şekerini ekleyip karıştırın ve ocaktan alarak soğumaya bırakın. İsteğe bağlı olarak kremayı ekleyip karıştırabilirsiniz.

Soğuyan hamurların üzerine vanilyalı kremadan sürün.

İkinci katman hamuru yerleştirin ve tekrar kremayı sürün.

Dilediğiniz kadar katman ekleyip en üst katmana sadece pudra şekeri serpiştirin.

Mille Feuille'yi buzdolabında en az 2 saat dinlendirin.

Dilimleyerek servis edin ve üzerine isteğe bağlı olarak taze meyveler ekleyerek sunumunuzu renklendirin.

