



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZ DİLİMLİ KREMALI MİLFÖY

1 kahve fincanı krema
500 ml. süt
5 yemek kaşığı şeker
5 yemek kaşığı un
50 gr margarin
1 paket vanilya
3 adet muz
10 adet milföy yaprağı
3 yemek kaşığı pudra şekeri

Öncelikle bütün milföy hamurlarımızı 4 eşit kareler halinde bölelim. 10 hamurdan 40 parça kare elde etmiş olacağız.

Bölmüş olduğumuz hamurlarımızı yağlı kağıtla kapladığımız tepsimize dizip fırınımızda 45 dakika kadar 175 derecede katları iyice açılana kadar pişirelim.

Hamurlarımız fırındayken biz un, şeker ve sütümüzü krema haline gelene kadar pişirelim.

Pişen kremamızın içine vanilya, yağ ve süt kremamızı ekleyip iyice krem haline gelene kadar çırpalım.

Kremamız soğuyunca muzumuzun 1 tanesini çatalla iyice ezerek kremamıza ekleyelim.

Hazırladığımız kremamızı milföylerimizi ikiye kesip arasına birer kaşık koyalım.

Öteki muzumuz dilimleyip milföylerimizin üstüne koyalım. En üstüne bolca pudra şekeri eyleyelim.

