



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU MİLFÖY PASTASI

4 adet muz
5 adet milföy hamuru
2 su bardağı
5 çay kaşığı süt
1 kahve fincanı un
1 su bardağı tozşeker
Üzeri için:
Kakao

Milföy hamurlarını ikiye kesip, 10 parça hamur elde edin. Üzerlerini çatalla delip, önceden ısıtılmış 170 derece fırında pembeleşene dek pişirin.

2 su bardağı süt, un, toz şekeri karıştırarak muhallebi kıvamı alana dek pişirin ve ocaktan alın. 2 adet muzlu çatalla ezilip karışıma ekleyin. 1 adet milföy hamurunun üzerine fırça ile 1 çay kaşığı süt sürün. 1 çorba kaşığı muzlu karışımı yayıp, 2-3 adet halka doğranmış muz dilimi yerleştirin. Üzerine 1 adet milföy hamuru koyun. Kakao serpin. Kalan malzemeyi de aynı şekilde hazırlayın. Soğuk olarak servis yapın.

