



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MUZLU MİLFÖY PASTASI

- 6 adet milföy hamuru
- 1 paket vanilyalı puding
- 1 çorba kaşığı mısır nişastası
- 2 adet muz
- 3 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı kakao

Milföy hamurları ortadan ikiye kesilir, yağlanmış tepsiye dizilir. 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Hazır puding, süt ve nişasta kıvam alana kadar pişirilir. Soğumuş milföy hamuru alınır üzerine puding sürülür. Birkaç dilim muz konur. Üzerine ikinci milföy kapatılır. Üzerine biraz puding sürülür. Diğerleri de aynı şekilde hazırlanır. Üzerlerine kakao serpilir ve servise sunulur.

[ML® Muzlu Pasta için tıklayın](#)