



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU MİLFÖY PASTASI

6 adet milföy hamuru
3 çorba kaşığı un
7 çorba kaşığı tozşeker
2 adet yumurta
2 su bardağı süt
1 adet rendelenmiş limon kabuğu
1 paket vanilya
2 adet muz

Bir tencereye un, şeker, yumurta ve sütü aktarıp, kaynayana dek karıştırarak pişirin. Koyulaşınca ocaktan indirip, içine rendelenmiş limon kabuğunu, vanilyayı ve ezilmiş muz ilave edin. Mikserde iki dakika çırpın. Milföy hamurlarını tepsiye dizin ve üzerlerine yumurta sarısı sürüp, yağlı kağıt koyun. Üzerine tepsi koyun (böylece milföy hamurları kabarmadan pişecek). 180 derece fırında 10 dakika pişirin. Milföyler soğuduktan sonra üzerlerine kremayı pay edin. Dilediğiniz sayıda milföyü üst üste dizin. Buzdolabında 10 dakika bekletin. Dilediğiniz gibi süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "kristal avize" tarafından gönderildi. 29.09.2014