



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU YAZ PASTASI (MİLFÖY)

6 adet milföy hamuru kareleri
3 adet muz
2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı buğday nişastası
5 çorba kaşığı şeker
2 paket vanilya
1 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı kıyılmış ceviz
Üzeri için:
Pudra şekeri

Öncelikle milföy hamurunu üç parmak eninde dikdörtgenler haline getirin ve fırın tepsisine dizin. Üzerine ağırlık yapacak bir tepsi daha yerleştirip 200 derecede 15 dakika kadar pişirin. İki tepsi arasında pişen hamur kabarmayacak, güzel, düz bir pasta zemini olacaktır. Muhallebiyi yapmak için tencereye yumurta sarısı, süt ve şekerini koyup çirpin. Nişasta ilave ederek ocak üzerinde koyulaşmaya kadar pişirin. Ocaktan alıp içine vanilyayı ve tereyağını döküp karıştırarak soğumaya bırakın. Rendelenmiş muzları, kıyılmış cevizleri de ekleyin ve karıştırın. Bu kremayı pişirdiğiniz milföy hamurlarının arasına bolca sürüp kat kat yerleştin. Üzerine fıstık ve pudra şekeri serpip ikram edin.