



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAPOLYON PASTA (MİLFÖY HAMURU)

Zehra Kahyaoğlu

1,5 kg milföy hamuru

1 yemek kaşığı pudra şekeri

Kreması için:

1 lt süt

2 su bardağı şeker

1 su bardağı mısır nişastası

4 adet yumurta

100 gr tereyağı

2 paket vanilya

Bir tencerede şeker ve nişasta karıştırılır.

Yumurtalar çırpılır, tenceredeki karışıma topak kalmayacak şekilde eklenir.

Üzerine süt ilave edilir, çırpıcıyla karıştırılır. Kısık ateşte kıvam alıp kaynayınca kadar karıştırılmaya devam edilir.

Kıvam alınca 2-3 dakika daha karıştırmaya devam edilir.

Üzerine tereyağı ilave edilir, eriyinceye dek karıştırılır.

Yağ eriyip krema tekrar kaynamaya başlayınca ocaktan alınır.

Üzerine vanilya ilave edilip karıştırılır, daha çabuk soğuması için başka bir kaba alınır. Soğurken üzerinin kabuk tutmaması için kremanın üzeri hava almayacak şekilde streç filmle kapatılır.

Milföy hamuru, hafif unlu tezgâha alınır, merdaneyle inceltirilir.

Bir karton kâğıttan 24x34 cm ölçülerinde bir şablon kesilir. Şablon hamurun üzerine yerleştirilip aynı ölçüde kesilir.

Hamur yağlı kâğıt serilmiş tepsiye alınır, çatalla delikler açılır.

Önceden alt üst fan ayarında 220 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 10-15 dakika üzeri hafif kızarıncaya kadar pişirilir.

Bu işlem 6 kere tekrarlanır. 6 katlı bir pasta elde edilecektir.

Hamurların kenarlarından kalan parçalar da pastanın üzerinde kullanılmak üzere tepsiye dizilerek aynı şekilde pişirilir.

Bu arada krema soğumuştur. Bir çırpıcıyla karıştırılır. Bir tepsi üzerine, oda ısısında olan ilk kat alınır. Her kata krema sürülerek diğer kat da yerleştirilir.

Son kat da yerleştirilip üzerine krema sürülmeden önce, kesme tahtası gibi ağırlığı olan bir şey konarak yaklaşık 20 dakika bekletilir ki, katlar kremayı daha iyi çeksinsin.

Ağırlık kaldırılıp pastanın her yeri kremayla kaplanır.

Katların kenarlarından kalan pişirilmiş diğer kısımlar elle ufalanır, yulaf ezmesi gibi görünecektir.

Ufalanmış kırıntıların üzerine pudra şekeri elenerek eklenir, karıştırılır.

Bu karışım pastanın her yerine serpilir.

Yanları da bir spatula yardımıyla kaplanır.

Bir gece buzdolabında bekledikten sonra yemeye hazır olur.



© lezzetler.com tarif no:178615 • adı:Napolyon Pasta (Milföy Hamuru) • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 03:52