



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NAZLI PASTACIKLAR

### MALZEMELER

1 paket milföy hamuru (6 adet)  
1 paket krem şanti  
1/2 çay bardağı süt  
2 orta boy muz  
100 gr pudra şekeri

### HAZIRLANIŞI

Milföy hamurları iki eşit parçaya bölünerek 180 °C fırında renkleri kızarmayacak şekilde pişirilir. (Yani yaklaşık 5 dakika) Diğer tarafta muzlar yuvarlak yuvarlak dilimlenir. 1 paket krem şanti ile süt mikserde oldukça koyu kıvama getirilir. Hamurlar fırından alınır birkaç dakika soğumaya bırakıldıktan sonra her bir adet hamur, aralarından (katmerlerinden) ayrılır. Pudre şekeri bulanır. Aralarına önce krem şanti sürülür ev 3 adet muz dilimi dizilerek diğer katı kapatılır. Üzerlerine tekrar pudra şekeri gezdirilir, servis tabağına dizilir.