



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTACIK

Emine Beder

10 tane milföy hamuru (kare milföy)
1 yumurta
3 su bardağı süt
3,5 çorba kaşığı un (tepeleme)
1,5 su bardağı şeker
2 paket vanilya
pudra şekeri (üzerine elemek için)

Milföy hamurlarını merdane ile hafifçe inceltelim, yarıdan kesip çatalla 7-8 yerinden delelim. Milföy parçalarını yağlanmış fırın kabına dizelim. 200° ısıllı fırında milföy hamurlarını üzeri pembeleşene dek pişirelim. Tencereye çırpılmış yumurtayı, unu, şekeri, sütü ve vanilyayı alıp karıştıralım. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp mikserle yarım dk. çırpalım ve soğutalım. Milföy parçalarının aralarına kremayı yayarak 3 milföy parçasını üst üste yerleştirip küçük pastacıklar oluşturalım. Pastaların üzerine pudra şekeri eleyerek buzdolabında 4-5 saat beklettikten sonra servis yapalım.

Not: Arzu ederseniz milföy hamurlarım yuvarlak bir kalıpla keserek de pişirebilirsiniz.
