



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PASTACIK

Malzemeler

1 paket milföy hamuru (8 yaprak)
2 çorba kaşığı silme un
1,5 çay bardağı tozşeker
2 su bardağı süt
2 paket vanilya
1 adet yumurta
Süslemek için nar taneleri

Milföy hamurlarını merdane ile enine ve boyuna incelterek açalım. Milföy hamurlarını dikdörtgen parçalar oluşturacak şekilde 2 eşit büyüklükte keselim. Çatalla 4-5 yerinden deldiğimiz hamur parçalarını tepsiye dizelim. Önceden ısıtılmış fırında milföy hamurlarını pişirelim. Altı üstü kızarıncaya hamurları fırından alalım. Pişen hamurların iki parçasını ufalayarak kırıntı haline getirelim. Ayrı bir kabın içinde unu, tozşeker, sütü, vanilyayı ve yumurtayı bir çırpma teli ile karıştıralım. Sürekli karıştırarak göz göz olana dek pişirelim. Ateşten aldıktan sonra mikserle iki dakika karıştıralım ve soğutalım. Milföy parçalarının aralarına, hazırladığımız kremayı sürerek 3 milföy parçasını üst üste koyalım ve küçük pastacıklar oluşturalım. Kremayı milföy pastacılarının üzerine sürelim. Kırıntıyı milföy pastacılarının üzerine serpelim. Kalan kremayı, krema sıkacağı ile pastacıların üzerine sıkalım. Nar taneleri ile süsleyip servis yapalım.