



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI PROFİTEROL LOKMALARI

Malzeme:

12 adet milföy hamuru

6 dilim pastırma

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Teremyağ

taze biberiye

Milföy hamurlarını enine ikiye kesin. Teremyağ'dan ince bir tabaka halinde içlerine sürün. Pastırma dilimlerini ikiye bölüp yerleştirin. Yağlı kağıda yerleştirip önceden ısıtılmış 220 dereceye ayarlı fırında kızartın. Taze biberiye ve bebe mısırı ile süsleyip servis yapın.