



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR MİLFÖY PASTA

Pınar Milföy
2 Yumurta Sarısı
Yarım Paket Vanilya
75 Gram Şeker
25 Gram Un
1 Su Bardağı Pınar Süt
150 Gram Çilek

Pınar Milföyleri yağlı kağıt serili bir tepsiye yerleştirip üzerlerine kabarmalarını engellemek için çatal ile delikler yapın.

Delinen milföylerin üzerine tekrar yağlı kağıt kapatıp, üzerine tekrar aynı boyutlarda bir tepsi kapatın.

Milföyleri iki tepsi arasında önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin.

Pasta kreması için süt, yumurta, şeker, un ve vanilyayı çırpıp orta ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.

Pişen milföyler üçgen şekilde kenarlarından kesin.

Çilekleri yıkayıp temizleyin. Kremayı sıkma torbasına doldurun.

Sıkma torbası yardımı ile pasta tabağına bir miktar krema sıkın ve ilk kat milföyü üzerine koyun.

En alta sıkığınız krema pastanın kaymasını engelleyecektir.

Milföyün üzerine aralıklarla krema sıkın ve çilek yerleştirin.

Bu işlemi ikinci kat için de devam edin.

Pastanın üzerine pudra şekeri serpin ve çilek dilimleri ile servis edin.

