



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİLİ MİLFÖY PASTASI

250 gr. un (10 çorba kaşığı dolusu)

Açma payı un

Kakaosuz pasta kremi

250 gr. margarin

1 kahve kaşığı limon suyu

5-6 adet yarma şeftali

1 kahve kaşığı tuz

2 adet yumurta sarısı

Yaprak hamurunu hazırlayınız.

Son turdan sonra hamuru yarım cm. kalınlıkta açınız.

Büyük yuvarlak bir kalıpla hamurları kesiniz.

Kestiğiniz hamurları tepsiye aralıklı diziniz.

Kestiğiniz yuvarlak kalıptan daha küçük bir kalıpla ikinci parça hamur kesiniz.

Bu küçük parçayı yumurta sarısı sürülmüş büyük parçanın üzerine koyunuz.

Soğuk bir yerde hamurları dinlendiriniz.

Sonra çatalla birkaç yerinden delip, kaymaması için birkaç yerine kürdan sokup, yumurta sarısı sürüp, ısıtılmış fırında hafif pembe renkte 30-35 dakika pişiriniz.

Fırından alıp, soğutunuz.

Üzerinden bir kapak kaldırıp içlerini pasta kremiyle doldurunuz.

Pasta kreminin üzerine yarım şeftaliyi oyuk tarafı alta gelmek üzeri koyunuz.

Şeftalinin üzerine kayısı marmelatı sürüp, servis yapınız.