



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ TATLI BÖREK

8 adet kare milföy hamuru

Krema için:

2 su bardağı süt

1 çay bardağı şeker

2 çorba kaşığı nişasta

1 paket vanilya

1 su bardağı vişne

Üzeri için:

Pudra şekeri

Milföy hamurları ortadan kesilir. Tepsiyeye dizilir. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Krema malzemesi bir tencereye konur, sürekli karıştırarak katılaşıncaya kadar pişirilir. Biraz soğuyunca vişneler eklenir. Pişen milföyler sandviç ekmeği gibi kesilir. Hazırlanan vişneli krema kesik yerden doldurulur, hafifçe kapatılır. Servis tabağına dizilir. Üzerine pudra şekeri serpilir.