



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

MİLFÖY PASTASI



- 6 Adet milföy hamuru
- Kreması İçin;
- 1 Su bardağı süt
- 2 Çorba kaşığı un
- 1 Çorba kaşığı nişasta
- 4 Çorba kaşığı toz şeker
- 1 Çay kaşığı margarin ya da tereyağı
- 1 Paket vanilya
- Vişne Peltesi İçin;
- 1 Su bardağı vişne suyu
- 3 Çorba kaşığı nişasta (mısır ya da buğday)
- 7 Çorba kaşığı toz şeker

- # Kare milföy hamurları tam ortadan kesilir. (12 parça elde edilmiş olur) Hiç katkı olmadan tepsiye dizilir. 190 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirilir.
- # Milföy fırından çıkıp soğurken kreması hazırlanır.
- # Süte, nişasta, un, şeker konur önce soğuk olarak bir çırpıcı yardımıyla çırpılır, sonra orta ateşe alınır, koyu bir kıvam alana kadar pişirilir. Ocaktan alınca hemen margarin ve vanilya eklenip, hızla karıştırılır.
- # Krema sıcakken, milföye 1 cm. kalınlığında sürülür, üzerine diğer bir milföy parçası kapatılır.
- # Bu şekilde ortası kremalı 6 adet milföy hazırlanır.
- # Üzeri için, vişne suyunun içine nişasta, şeker konur, jöle kıvamına gelene kadar pişirilir.
- # Pelte milföy hamurunun üzerine önce 1'er çorba kaşığı gezdirilir, biraz bekledikten sonra 1'er çorba kaşığı daha gezdirilir. Bu şekilde tüm pelte pastaların üzerine gezdirilmiş olur.
- # 30 dakika dinlendirilip servis yapılır.

Not: Üzeri için, pelte yapmaya zaman ve malzeme yoksa, pudra şekeri serpilebilir.