



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Milföy Tortu

Milföy Pastası



- 6 Ədəd milföy xəmiri
- Kremasi üçün;
- 1 Stəkan süt
- 2 Yemək qaşığı un
- 1 Yemək qaşığı nişasta
- 4 Yemək qaşığı şəkər
- 1 Yemək qaşığı margarin ya da kərə yağı
- 1 Paket valilin
- Vişne Pəltəsi üçün;
- 1 Stəkan fişnə suyu
- 3 Yemək qaşığı nişasta (qarğıdalı ya da buğda)
- 7 Yemək qaşığı şəkər

- # Kvadrat milföy xəmirləri tam ortadan kesilir. (12 parça əldə edilmiş olur) Heçnə qatmadan məcməiyə düzülür. 190 dərəcə fırında çəhraylaşincaya qədər bişirilir.
- # Milföy fırından çıxıb soyub kremi hazırlanır.
- # Sütə, nişasta, un, şəkər qoyulur əvvəl soyuq olaraq bir çırpıcı yardımıyla çırpılır, sonra orta fırına alınır, qoyu bir kıvam alana qədər bişirilir. Fırından alınca həmən margarin və valilin əlavə olunur, sürətlə qarışdırılır.
- # Krem isti ikən, milföyə 1 sm. qalınlığında sürülür, üzərinə başqa bir milföy parçası bağlanılır.
- # Bu şəkildə ortası kremli 6 ədəd milföy hazırlanır.
- # Üzəri üçün, fişnə suyunun içinə nişasta, şəkər qoyulur, jölə qıvamına gələnə qədər bişirilir.
- # Pəltə milföy xəmirinin üzərinə əvvəl bir-bir yemək qaşığı gəzdirilir, biraz gözledikdən sonra bir-bir yemək qaşığı daha gəzdirilir. Bu şəkildə bütün pəltə tortların üzərinə gəzdirilmiş olur.
- # 30 dəqiqə dinləndirilib servis yapılır.

Not: Üzərinə pəltə yapmağa vaxt və ləvazimat yoxsa, pudra şəkəri səpilə bilər.