



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

MİLFÖY PASTASI



- 6 Adet milföy hamuru
- Kreması İçin;
- 1 Su bardağı süt
- 2 orba kaşığı un
- 1 orba kaşığı nişasta
- 4 orba kaşığı toz şeker
- 1 ay kaşığı margarin ya da tereyağı
- 1 Paket vanilya
- Vişne Peltesi İçin;
- 1 Su bardağı vişne suyu
- 3 orba kaşığı nişasta (mısır ya da buğday)
- 7 orba 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 ırpıcı yardımıyla çırpılır, sonra orta ateşe alınır, koyu bir kıvam alana kadar pişirilir. Ocaktan alınınca hemen margarin ve vanilya eklenip, hızla karıştırılır.

Krema sıcakken, milfye 1 cm. kalınlığında sürülür, üzerine diğer bir milföy parçası kapatılır.

Bu şekilde ortası kremalı 6 adet milföy hazırlanır.

zeri 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: zeri için, pelte yapmaya zaman ve malzeme yoksa, pudra şekerini serpenebilir.