

Fare Pasta

Malzemeler

1 paket milfoylar hamuru
3 su bardak sut
4 corba kasik un
1 su bardak tozseker
1 paket vanilya
1 yumurta sarisi
1 corba kasik tereyagi
1 kase hindistan cevizi rendesi
damla cikolatadan yumusak seker
Badem

Yapilisi

ilk olarak kremasi hazirlayarak baslayalim.

Bunun icin:

3 su bardak sut, un, toz seker, vanilya, yumurta sarisi ve tereyagi alinarak karistirilerek pisirilir.

Bir taraftan milfoylere sekil verilir.

Milfoylardan bicak yardimiyla damla seklinde kesilir.

Artan kenar kismindan da kulaklari kesilerek firinda pisirilir.

Pisen milfoylar hamurlarinin orta kismina kremadan konulduktan sonra uzeri krema ile kaplanir.

Daha sonra her yeri hindistan cevizi ile kaplanir.

Kulaklari, kuyruğu ve damla cikolatadan gozleri takilir.

Cocuklari sevecegi ilginç bir pasta.

afiyet bal seker olsun