



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNALI TART (MİLFÖY HAMURU)

Milföy hamuru
8 adet mandalina
Pasta ara kremi

Milföy hamurunu kalıba döşeyip pişiriniz.
Kalıptan çıkarıp, hamuru biraz soğutunuz.
Üzerine pasta kremi muntazam olarak yayın.
Mandalinaları soyup dilimlerine ayırınız, beyaz zarlarını alıp zevkinize göre diziniz.
Aralarını fıstık veya beyaz kremlle süsleyip, servis yapınız.