



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖY ÇANAĞINDA MANDALİNALI TART

22,5 cm'lik 1 hamur kasesi (milföy)

Harcı:

125 gr portakal marmelatı (2 çorba kaşığı su ile hafifçe sulandırılmış)

3 su bardağı krem patisiyer (soğutulmuş)

250 gr mandalina (kabukları soyulup beyaz kısımları temizlenerek dilimlenmiş).

Bir hamur fırçasıyla, hamur kasesinin dibine ve yanlarına hafifçe sulandırılmış marmelatı bolca sürünüz.

Hamur kasesinin içine krem patisiyeri doldurup, üstünü geniş bir bıçakla düzeltiniz. Üstüne mandalina dilimlerini süslü biçimde dizip, buzdolabında yarım saat soğutunuz.

Tartı buzdolabından çıkarıp servis ediniz.