



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MUZLU TART (MİLFÖY HAMURU)

Milföy hamuru
2 adet Çikita ya da 4 adet Anamur muz
Açık renkli pasta ara kremi

Milföy hamurunu kalıba döşeyip pişiriniz.
Kalıptan çıkarıp, hamuru biraz soğutunuz.
Üzerine pasta kremi muntazam olarak yayın.
Muzları soyup 1 santim kalınlığında halka halka dilimleyiniz, tartın üzerine diziniz.
Aralarını fıstık veya beyaz kremlerle süsleyip, servis yapınız.
