



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK MEYVELİ TART (MİLFÖY HAMURU)

Milföy hamuru
250 gr. çilek
250 gr. üzüm
250 gr. diğey mevsim meyveleri
Pasta ara kremi

Milföy hamurunu kalıba döşeyip pişiriniz.
Kalıptan çıkarıp, hamuru biraz soğutunuz.
Üzerine pasta kremi muntazam olarak yayınız.
Mevsim meyvelerini karışık veya kısım kısım zevkinize göre yerleştiriniz.
Aralarını fıstık veya beyaz kremle süsleyip, servis yapınız.