



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVANOZDA TAHİNLİ TART

- Pınar Milföy
- 1 Su Bardağı Tahin
- 1 Su Bardağı Pekmez
- 4 Su Bardağı Süt
- 4 Yemek Kaşığı Buğday Nişastası
- Muz
- 1 Çay Bardağı Kırılmış Fındık

Pınar Milföy Hamurunu paketdeki pişirme talimatlarına göre pişirin. Fırından çıkardığınız ve soğuyan milföyleri küçük parçalara bölün. Kavanozun dibine yerleştirin. Tahin, pekmez, süt, buğday nişastasını karıştırarak pişirin. Soğuyana kadar bekleyin. Soğuyunca kavanozun kenarlarına dilimlediğiniz muzları yerleştirin. Ardından muhallebiyi dökün. Araya bir kat kırılmış fındık dökün ve üzerine tekrar muhallebi ve en üste milföy kırıntıları ile bitirin. Soğuk olarak servis yapın.

