



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MANDALİNA TATLISI

3 adet mandalina  
130 gram (yarım su bardağından bir parmak fazla) tozşeker  
3 adet yumurta  
50 gram (3.5 çorba kaşığı) tereyağı  
100 gram şekerless krema  
Hamuru için:  
100 gram (2 kahve fincanı) un  
100 gram margarin  
1 tutam tuz  
Gerekirse 1 çorba kaşığı soğuk su

Hamur malzemesini bir kaptaki karıştırın. Hamur toplanmayıp ekmek kıvrıntısı gibi kalırsa, bir çorba kaşığı soğuk su ekleyin. Yağladığınız kelepçeli kalıbın dibine hamuru yerleştirin. 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Bu arada mandalinaları püre haline getirin. Üzerine tozşeker, yumurta, oda sıcaklığındaki tereyağı ve şekerless kremayı ilave edip karıştırın. Fırında pişen tabanın üzerine bu malzemeyi dökün. Fırının derecesini 200 derece çıkarıp yaklaşık 30 dakika daha pişirin. Sonrasında fırından çıkarıp soğutun. Dilimleyerek servis yapın.

