



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MANDALİNALI BÖREK

8 adet kare milföy hamuru  
1 adet mandalina  
2 su bardağı süt  
1 çay bardağı şeker  
1 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı nişasta  
1 çay kaşığı mandalina kabuğu rendesi  
Üzeri için:  
Pudra şekeri

Mandalina sıkılır. Tencereye aktarılır. Üzerine süt, şeker, un, nişasta ve mandalina kabuğu rendesi eklenir ve bir taşım pişirilir. Ateşten almadan hemen önce margarin eklenir. Soğumaya bırakılır. Milföy hamurları köşeden köşeye kesilerek üçgen parçalar çıkarılır. Geniş kenarına iç konur. Sağdan ve soldan kapatılır ve rulo yapılır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. 200 derece fırında açık pembe renk alana kadar pişirilir. Üzerine pudra şekeri serpilir.