



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNALI TART

125 gr margarin
1 su bardağı un
1 çay bardağı tozşeker
1 tutam tuz
1 paket vanilya
1 paket kuru maya
Islatmak için:
1 su bardağı ısıtılmış mandalina suyu
3 yemek kaşığı tozşeker
Üzeri için:
3 tane mandalina

Tüm malzemeleri karıştırıp, tart hamurunu hazırlayın. 1 saat mayalanmaya bırakın. Mayalanan hamuru tart kalıbına koyun. Üst kısma mandalina dilimlerini dizin ve 180 derecelik fırında kızarana dek pişirin. Isıtılmış mandalina suyuna şekeri katıp, şeker eriyene dek karıştırın. Pişen tartın üzerine sıcak mandalina suyunu gezdirin.

