



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLFÖYDEN MEYVELİ TART

Pınar Milföy

Krema İçin:

1 Buçuk Su Bardağı Pınar Süt

4 Yumurta Sarısı

1 Paket Vanilya

1 Çorba Kaşığı Mısır Nişastası

Yarım Su Bardağı Bal

1 Çorba Kaşığı Un

1 Paket Vanilya

Üzeri İçin

Ananas

Kivi

Çilek

Kiraz

Pınar Milföy Hamuru'nu birbirine uyan iki fırın kabı arasında yağlı kağıt ile kapların şeklini alacak şekilde paketeki pişirme talimatlarını izleyerek fırınlayın.

Derin bir tencerede sütü ve balı ısıtın.

Bir kasede yumurta, nişasta, un ve vanilyayı çırpın.

Isınan sütü karışıma ekleyin ve daha sonra karışımın hepsini yeniden tencereye döküp koyulaşana kadar pişirin.

Pişen milföye soğuyan kremayı dökün ve üzerini meyveler ile süsleyin.

