



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ MANDALİNA

450 gr. milföy hamuru (10 adet)
8-9 adet mandalina
200 gr. şeker
35 gr. vanilyalı puding tozu
30 ml. limon suyu
130 gr. limon marmelatı
100 gr. süzme yoğurt
2 adet yumurta sarısı
20 gr. pudra şekeri.

Milföy hamurlarını yan yana dizip, çözülmeye bırakın. 4 mandalinayı beyaz kabukları kalmayacak şekilde soyun, zarların arasından dilimleri çıkartın. Kalan mandalinaların sularını sıkıp 200 gr. şeker ile kaynatın. 20 gr. puding tozunu, limon suyuyla karıştırıp, kaynayan suya ekleyin. Bir taşım kaynatıp bir kaseye alın. Mandalina dilimlerini ilave edip, soğumaya bırakın. Limon marmelatını, yoğurt, 1 yumurta sarısı ve 10 gr. puding tozu ile karıştırın. Hamurun kenarlarını, karşılıklı 2 köşesi kesilmeyecek şekilde 1 cm. kalınlığında kesin. 1 yumurta sarısını, 1 kaşık suyla çırpıp, hamurların üstüne sürün. Kesik uçları üst üste koyup, köşelere bastırın. Kağıt serili fırın tepsilerine yerleştirin. İçlerine yoğurtlu karışımı paylaşın. Sırayla 200°C'de ısıtılmış fırının alt rafında 15-18 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Servisten önce üstlerine komposto koyun ve pudra şekeri serpin.