



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NATA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 paket milföy hamuru  
300 ml süt  
4 yemek kaşığı un  
150 gr toz şeker  
4 yumurta sarısı  
1 çubuk tarçın  
1 limonun kabuğu

Fırını önceden 200 dereceye ısıtın.

Süt, un ve şeker bir tencereye alınır ve sürekli karıştırarak kaynayana kadar pişirilir.

Karışım kaynamaya başladığında limon kabuğu ve tarçın çubuğunu ekleyin, ardından ocaktan alın.

Karışımı biraz soğuttuktan sonra yumurta sarılarını ekleyin ve iyice karıştırın.

Milföy hamurunu küçük daireler halinde kesin ve muffin kalıplarına yerleştirin.

Hazırladığınız kremayı hamurun içine dökün.

Önceden ısıtılmış fırında, üzeri altın sarısı rengini alana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

Fırından çıkan tatlıları soğuttuktan sonra üzerine pudra şekeri serpip servis edebilirsiniz.

