MEYVELİ TART

Hamura için:
2.5 su bardağı un,
125 gram margarin,
1 fiske tuz,
2 çorba kaşığı süt
Kreması için:
4 adet yumurta sarısı,
4.5 çorba kaşığı un,
2 su bardağı su,
yarım su bardağı şeker,
1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu,
yarım paket vanilya.
Üstü için:
2 adet kivi,
6 adet kayısı
6 adet erik,
1 salkım siyah üzüm

Unu ve tuzu yayvan bir kaba eleyin. Küçük parçalara ayırdığınız margarini unun ortasına koyun, sütü ekleyip yoğurun. Hamuru tart kalıbından 3 parmak büyük açın. Tart hamurunu kenarlarını da kaplayacak şekilde tart kalıbına yerleştirin. Kabarmaması için birkaç yerinden bıçakla delin. Orta derecede ısıtılmış fırında üzeri hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Kremasını hazırlamak için yumurta sarısı ve unu bir kapta karıştırın. Yavaş yavaş suyu ekleyip karıştırmaya devam edin.
Orta ateşte karıştırarak koyülaşın-caya kadar pişirin. Ocağı kapatın. Krema ılındıktan sonra 1 su bardağı şekeri ekleyip kanştınn. Rendelenmiş limon kabuğu ve vanilyayı ekleyin. Hazırladığınız kremayı tart hamurunun üzerine yayın. Üzerine dilimlenmiş meyveleri dizin.

© lezzetler.com tarif no:16911 • adı:Meyveli tart • gönderen:Karabiber • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:50