



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ TARTLAR

Hamur:

150 g un

50 g seker

50 g rendelenmiş badem

100 g tereyağı veya margarin

1 tutam tuz

1 yemek kaşığı krema

Krema:

50 g yumuşak tereyağı

75 g pudra şekeri

1 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı limon suyu

100 g taze peynir (tuzsuz)

1 tutam tuz

1 yumurta akı

Üst:

500 g olgun kayısı

150 g frenk üzümü

50 g yabani mersin

Jöle:

Yarım litre elma suyu

2 tepeleme yemek kaşığı toz seker

1 paket jöle

limon suyu

nane yaprakları

Malzemelerden hızlı bir şekilde hamur yoğurun. Hamuru 1 saat buzdolabına kaldırın.

Krema: Tereyağı ve yumurta sarısını köpürtün. Limon suyu, taze peynir ve tuz karıştırın. Yumurta akını köpürtün ve özenle karıştırın.

Üst: Kayısıları yıkayarak ortadan kesin, çekirdeklerini çıkartın, dilimleyin. Frenk üzümleri ayıklayarak yıkayın ve kurulayın.

Hamuru unlu zemin üstünde 4 mm kalınlığında açın. 10 cm çapında tart kalıplarını yağlayın, hamur parçalarını döşeyin (parmak uçlarınız unlu olsun). Kalıpları 5-10 dakika soğutun. Soğuduktan sonra 175 derecede ısıtılmış fırında 15-18 dakika pişirin. Tartların rengi altın sarısı olmalı. Kalıpları ters çevirin, tartları çıkarın ve soğumaya bırakın.

Jöle: Elma suyu, seker ve jöle tozu ile jöle hazırlayın, bir miktar limon suyu ilave edin. Tartlara krema doldurun, meyveleri dizin, jöleyi kaşık kaşık üzerine dökün. Nane yaprakları ile garnitür yapın.