



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ TART

Hamuru için:

250 gr. un

100 gr. pudra şekeri

1 paket vanilya

1/2 paket sana yağı

1 adet yumurta beyazı

Krema için;

250 gr. süt

100 gr. toz şeker

1 adet yumurta

3 çorba kaşığı un

1 paket vanilya,

1/5 paket Sana yağı

Un, yağ, pudra şekeri, vanilya ve yumurtayı mikserde veya elde edilen hamuru merdane veya oklava yardımıyla açın. Daha sonra hamuru tart kalıbının içine koyun ve 160 derecelik fırında 25-30 dakika pişirin. Fırından çıkarın ve soğmaya bırakın.

Kreması için; bütün malzemeyi süt ile birlikte küçük bir tencereye koyun. Karışımı ağır ateşte sürekli karıştırarak yoğurun. 15 dakika pişirin. Krema soğuduktan sonra sana yağını içine yedirin. Tart hamurunu açıp içine kremayı koyun ve üzerine mevsim meyveleri koyun. Arzu ederseniz meyvelerin üzerine jöle koyabilirsiniz. Tartı soğuduktan sonra servis yapın.