



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ TART

Tart Hamuru

Mevsim meyveleri

Beyaz süsleme kremi veya yeşil fıstık

Pasta ara kremi

Tart hamuru hazırlayınız.

İyiye yağlanmış kalıba koyup, pişiriniz.

Kalıptan çıkarıp, soğutunuz.

Pasta kremi bolca sürünüz.

Pasta kremi üzerine mevsim meyvelerini zevke göre yerleştiriniz.

Meyvelerin üzerini aralarını beyaz süsleme kremi veya kıyılmış yeşil fıstıkla süsleyiniz.

Servis tabağına alıp, servis yapınız.

Not: Beyaz krem olmadığı zaman meyvelerin üzerine 1 yaprak jelatini ılık suda eritip fırçayla meyvelerin üzerine sürünüz. (Bu işlem meyvelerin kararmaması içindir.)