



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ TART

250 gr. un
1 küçük paket margarin veya tereyağı (125 gr.)
10 gr. kuru maya
1 çorba kaşığı tozşeker
1 çay bardağı ılık su
1 adet yumurta
Tuz
250 gr. çilek veya herhangi bir meyve
Kremşanti veya taklidi Hiçbiri yoksa, marmelat

Mayalı katmerli hamuru hazırlayınız.
En son yarım cm. kalınlıkta açıp, yağlanmış tart kalıbına yerleştiriniz.
Birkaç yerinden bıçak ucuyla deliniz (kabarmaması için).
Orta ısılı fırında pişiriniz.
Fırından alıp, soğutunuz. Kalıptan çıkarıp, servis tabağına koyunuz.
Soğuyunca içerisine ya hakiki kremşanti veya taklidini koyunuz, hiçbiri yoksa, marmelat sürünüz.
Bunların üzerine çilek veya istediğiniz bir meyveyi yerleştiriniz. Üzerlerini fıstık, beyaz krem vb. ile süsleyip, servis yapınız.

Not: Bu hamuru bütün tartlara uygulayabilirsiniz.