



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ TART

2 bardak un
2 adet yumurta
125gr margarin
1 bardak pudra şekeri
Krema
2 bardak süt
1 paket vanilya
1 bardak şeker
2 kaşık un
Üzerine istenildiği kadar meyve

Margarini yumurta ile yoğurun, üzerine pudra şekeri, vanilya ve unu katıp yoğurmaya devam edin. Yumuşak bir hamur yapıp merdaneyle açın. Kullanacağınız kalıp büyüklüğünde olsun. 170derecede 20dk pişirin ve soğumaya bırakın. Kremayı hazırlayın: bir tencere içinde süt, şeker ve unu karıştırarak kaynatın. İkisi de soğuyunca tartın üzerine kremayı sürün ve dilimlediğiniz meyveleri dizin. Buzdolabında bekletip servise sunun.