



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ TART

Hamuru için:

250 gram tereyağı

1 kahve fincanı süt

1 su bardağı toz şeker

2 yumurta

2 su bardağı un

1 paket vanilya

Yarım çay kaşığı kabartma tozu

Kreması için:

2 su bardağı süt

2 su bardağı un

4 çorba kaşığı toz şeker

1 adet yumurta

Üzerine:

Hindistancevizi

Meyveler

Tereyağını derin bir kabin içine koyun. Üzerine süt, şeker, yumurta, un, kabartma tozu ve vanilyayı ilave edip harmanlayın. Hamur haline getirdiğiniz karışımı yağlanmış unlanmış kek kalıbına aktarın. Önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Bu arada kreması için sütü, unu, toz şekerini ve yumurtayı bir kaptaki çırpın. Ve tencereye aktarın ve krema koyulaşmaya kadar pişirip ocak üzerinden alıp karıştırarak soğutun. Fırından çıkan kekin soğumasını bekleyin ve üzerine kremayı koyup hindistancevizi serpin. İsteddiğiniz meyvelerle süsleyip servis yapın.