



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ TART

3 orba kaşığı tereyağı
3 orba kaşığı toz şeker
1 adet yumurta
1,5 su bardağı un
1 adet rendelenmiş limon kabuğı.
İçi için:
1 paket krem şanti
1 salkım üzümler
3 adet kivi
1 adet muz
1 tatlı kaşığı pudra şeker

Oda sıcaklığında tereyağı ve şekerini karıştırın. Yumurtayı, unu, tuz ve rendelenmiş limon kabuğunu ilave edin. Bu karışımı yarım saat buzdolabında bekletin. Daha sonra hamuru elinizle açın, su bardağı ile yuvarlaklar kesin. Yağlanmış tart kalıplarına veya tepsiye yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında altın rengi olana dek pişirin. Krem şantiyi hazırlayın. Fırından aldığınız tartların arasına krem şantiyi sürün. Muz ve kivi küçük doğrayın. Pudra şekerini ile karıştırın. Meyveleri de ekledikten sonra diğer katı kapatın.