



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ MUZLU TARTOLET

250 g Margarin
1 Su Bardağı şeker
1 adet vanilya
5 Su Bardağı süt
1 Paket krem şanti
3 Yemek Kaşığı pirinç unu
2 Yemek Kaşığı su
1 Yemek Kaşığı un
1 Paket bisküvi
4 adet muz

Bisküvileri mutfak robotunda kırıntı haline gelene kadar parçalayın. İçine eritilmiş margarin ve soğuk su ilave edip yoğurun. Hamuru tart kalıbının dibine elinizle bastırarak yerleştirin. Hamuru önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında kızarana kadar pişirin. Krem şantiyi, sütle iyice çırpın. Ayrı bir tencerede kalan sütü, pirinç ununu, unu ve şekeri karıştırarak pişirmeye başlayın. Muzları soyup iyice ezin ve tencereye ilave edip koyulaşana kadar pişirin. Kremayı ocaktan aldıktan sonra içine vanilya ekleyip iyice karıştırın. Krema soğuyunca pişen tart hamurunun içine yerleştirin. Üzerine hazırladığınız krem şantiyi ilave edip soğuk olarak servis yapın.

