



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYYALI TART

Oktay Usta

Yarım paket margarin ya da tereyağı (125 gr)

2 Adet yumurta

1 Su bardağı pudra şekeri

2 Su bardağı un

Kreması için

2 Su bardağı süt

2 Kaşık tepeleme un

1 Su bardağı toz şeker

1 Paket vanilya

Üzeri için

Mevsim meyvaları

Karıştırma kabının içersine yumurtayı kırıyoruz. Yumuşamış margarini ya da tereyağını elimizle biraz karıştırdıktan sonra unu, şekeri ve vanilyayı ilave edip hamuru yoğuruyoruz. Kulak memesi kıvamında olacak. Tezgahın üzerine un serpip, merdaneyle parmak kalınlığında açıyoruz. Yağlanmış unlanmış tart kalıbına veya borcama hamuru seriyoruz. Kenarlardan taşan bölümleri bıçak yardımıyla kesip alıyoruz. Hamurun zemin kısmınının 4-5 yerine çatal batırıyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 20-30 dakika pişiriyoruz. Fırından alıp soğuduktan sonra içersine kremayı boşaltıp kaşık yardımıyla yayıyoruz ve istediğimiz meyva çeşitleriyle üzerini tamamen kaplayıp buzdolabında 1 saat beklettikten sonra dilim dilim keserek servis yapıyoruz. KREMANIN HAZIRLANIŞI: Bir tencereye sütü, şekeri, unu ve vanilyayı koyup çırpma teliyle karıştırarak pişiriyoruz. Soğuduktan sonra tartımızda kullanabiliriz.