



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ TART

Hamuru:

10 çorba kaşığı un

1 küçük paket margarin

1 yumurta

50 gr. pudra şekeri (1,5 çorba kaşığı)

vanilya

Kreması:

1/2 bardak süt

1 küçük margarin

1 paket vanilya

2 çorba kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı nişasta.

Mevsim meyvaları

Süslemek için yeşil fıstık

Unu hamur tahtasına eleyin. Ortasını açıp yağı koyun. Bir bıçakla yağ ve unu incecik kıyın. Tekrar ortasını açıp yumurtayı, kenarlarına da pudra şekeri, vanilya ve tuzu koyup yoğurun. Üzerine nemli bir bez örtüp 10-15 dakika dinlendirin. İyice yağlanmış kalıba koyup pişirin. Kalıptan çıkarıp soğutun. Diğer tarafta kremasını hazırlamak için, sütü ve şekeri bir tencereye koyup kaynatın. Nişastayı çok az su ile kullandırıp kaynayan süte koyup kaynatın. Karıştırarak boza kıvamından biraz daha koyu olunca ateşten alın. Ateşten alınca vanilya veya likörü koyup karıştırarak soğutun. Krema soğuduktan sonra margarini koyup kremaya iyice yedirin. Bu pasta kremini soğumuş olan tart hamuruna bolca sürün. Pasta kreminin üzerine mevsim meyvalarını zevkinize göre yerleştirin. Kırılmış fıstık veya krem şantiyle süsleyin. Servis tabağma alarak servis yapın.