



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUTLULUĞUN RESMİ

- 9 adet Feast Milföy Hamuru
- 1 su bardağı Feast Böğürtlen
- 1 su bardağı Feast Vişne
- 1 su bardağı Feast Ahududu
- 2,5 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı un
- 4 çorba kaşığı toz şeker
- 2 çorba kaşığı mısır nişastası
- 1 adet çırpılmış yumurta sarısı
- 1 çorba kaşığı tereyağı

9 adet milföy hamurunu oda sıcaklığında 10 dakika beklettikten sonra yan yana koyup merdane ile açın.

Açtığınız hamuru tart kalıbına yerleştirip fazla kabarmaması için orta kısmını çatala delin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin.

Kreması için tencereye önce tereyağını koyun, yağ eriyince unu ekleyip bir iki dakika kavurun. Yavaş yavaş sütü ve diğer malzemeleri ekleyin sürekli karıştırarak muhallebi kıvamını alıncaya kadar pişirip soğumaya bırakın.

Fırından çıkardığınız tartın içini krema ile doldurup meyvelerle süsleyin en son pudra şekeri serperek servis edin.

