



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU TART

200 gr margarin
1 fincan sıvı yağ
1 paket şekerli vanilin
1 paket kabartma tozu
yarım limon suyu
yeteri kadar un
1 fiske tuz.
2 paket labne peyniri
2 adet muz
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı krema
1 poşet tart jöle.

Hazırlanışı:

Oda sıcaklığındaki margarine bütün malzemeleri ilave edin. Unu azar azar ekleyerek yağı ilave edin. Ele yapışmayan bir hamur yapın. Kelepçeli bir kalıp içerisinde margarinle yağlayın. Hamuru kalıba döşeyip kenarları biraz yüksek tutun. Çatalla hamuru her yerinden delin. 1 saat buzdolabında dinlendirin. Daha sonra 160 derecedeki fırında 20 dakika pişirin.