



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACEMİ FIRINCI TARTI

Yarım paket tereyağı
1 ay bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 fiske tuz
1 su bardağı un
Harç için:
2,5 su bardağı süt
2 orba kaşığı nişasta
1 ay bardağı toz şeker
1 paket vanilya

Hamur malzemesi bir araya getirilir yoğrulur, streç filme sarılır, buzdolabına konur, yarım saat bekletilir. Harç malzemesi tencerede bir araya getirilir, orta ateşte devamlı karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Tart hamuru kalıbın altını ve kenarını kapsayacak kadar açılır, yağlanmış kalıba yerleştirilir. Çatalla yüzeyine delikler atılır. Muhallebi eklenir düzeltilir. 180 derece fırında yarım saat kadar pişirilir.