



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI MEYVELİ TARTÖLET

<https://www.sabah.com.tr>

Tabanı için:

4 paket (130 gramlık) yulafli bisküvi

1 paket eritilmiş tereyağı

3 çorba kaşığı bal

Kreması için:

4 çorba kaşığı bal

4 su bardağı süt

3 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı nişasta

1 adet yumurta sarısı

1 paket vanilya

1 çorba kaşığı tereyağı

Üzeri için:

4 parça petek bal

Frambuaz

Yaban mersini

Taban için bisküvileri blenderden geçirip geniş bir kaba aktarın. Üzerine bal ve tereyağı ekleyip iyice karıştırın. 4 adet 12 cm çapında tartölet kalıbının içine kenarlarını da kaplayacak şekilde bastırarak yerleştirin. Buzdolabında 1 saat bekletin. Diğer taraftan krema için süt, un, nişasta ve yumurta sarısını bir tencereye alıp topak kalmayacak şekilde iyice çırpın. Ocağa oturtup koyulaşana dek karıştırarak pişirin. Bal, tereyağı ve vanilya ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Ilıdıktan sonra bisküvi tabanlarının içine paylaşın. Buzdolabına koyup soğutun. Petek bal, frenk üzümü ve yaban mersini ile süsleyerek servis yapın.

