



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BİSKÜVİLİ MUZLU TART

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 1 Paket vanilya
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 5 Su Bardağı süt
- 1 Paket krem şanti
- 2 Yemek Kaşığı soğuk su
- 3 Yemek Kaşığı pirinç un
- 1 Yemek Kaşığı un
- 1 Paket bisküvi
- 4 Adet muz
- 125 gr eritilmiş sana hamurışı

Bisküvileri mutfak robotunda kırıntı haline gelene kadar parçalayın.İçine eritilmiş sana yağı ve soğuk su ilave edip yoğurun.Hamuru tart kalıbının dibine elinizle bastırarak yerleştirin.Hamuru önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında kızarana kadar pişirin.Krem şantiyi, sütle iyice çırpın.Ayrı bir tencerede kalan sütü, pirinç ununu, unu ve şekeri karıştırarak pişirmeye başlayın.Muzları soyup iyice ezin ve tencereye ilave edip koyulaşana kadar pişirin.Kremayı ocaktan aldıktan sonra içine vanilya ekleyip iyice karıştırın. Krema soğuyunca pişen tart hamurunun içine yerleştirin.Üzerine hazırladığınız krem şantiyi ilave edip soğuk olarak servis yapın.

---