



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BÖĞÜRTLENLİ TART

1 tane yumurta  
125 gram margarin  
2,5 su bardağı un  
Krema için:  
1 çorba kaşığı un  
Yarım litre süt  
Yarım su bardağı şeker  
1 tane yumurta  
1 paket vanilya  
Üzeri için:  
200 gr. böğürtlen

Fırını 180 dereceye ısıtıyoruz. İlk aşamada mikserin hamur uçlarıyla margarin, yumurta ve unu karıştırıyoruz. Sonra elimizle yoğurup borcama yayıyoruz ve her tarafını çatala deliyoruz. 10 dakika buzlukta bekletip fırında üzeri pembeleşene kadar pişiriyoruz. Bir yandan da kremasını hazırlamaya başlıyoruz. Crema için süt, un, şeker, yumurta ve vanilya karıştırarak koyulaşıp kaynayınca kadar pişirip soğuması için bekliyoruz. Sonra pişmiş tartın içine kremasını yayıp üzerine taze böğürtlenleri yerleştiriyoruz.

