



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖĞÜRTLENLİ TART

50 gram margarin
45 gram şeker
1 yumurta
120 gram un
30 gram patates unu
1 çaykaşığı kabartma tozu
Harç için:
120 gram kremşanti
2 yumurta
30-60 gram şeker
300 gram böğürtlen şeker

Margarin ile şekerini köpürünceye kadar karıştırın. Üstüne yumurtayı ekleyip iyice çırpın. Unu, patates ununu ve kabartma tozunu karışıma ekleyin, hamuru yoğurup kek kalıbına yayın. 200 derecede 15 dakika pişirin, kremşantiyi yumurtaları ve şekerini karıştırın (İsterseniz bir çaykaşığı vanilya da ekliyebilirsiniz) Karışımı tartın üzerine döküp böğürtlenleri yerleştirin. Tartı yarım saat daha aynı sıcaklıkta pişirin.
