



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ TART

- 2 yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı şeker
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 15 böğürtlen
- 5 çorba kaşığı kayısı reçeli
- 1 paket kremşanti

Derin bir kabin içinde yumurta, süt, şeker, sıvı yağ karıştırın. Üzerine un, kabartma tozu ve vanilyayı aktarın. Bu karışımı yağlanmış unlanmış kalıbın içine boşaltın. 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Fırından aldığınız tartın üzerine biraz suyla açtığınız kayısı reçelini sürün. Kremşantiyi hazırlayıp üzerine bolca sürün. Böğürtlenleri dizin, dilimleyerek misafirlerinize ikram edin.