



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOLGU KREMALI ÇEREZLİ TART

- 2 su bardağı un
- 1 paket kuru maya
- 1 çay bardağı toz şeker
- 150 gr margarin
- 1 adet yumurta
- 1 adet vanilya
- 1 poşet dolgu kreması
- 2 su bardağı süt
- 2 adet elma
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- yarım su bardağı kuru kayısı
- 1 su bardağı kuru üzüm
- 1 su bardağı iri kıyılmış ceviz

Unu eleyip üzerine mayayı ilave edin ve kaşık ile iyice karıştırın. Toz şeker, yağ, yumurta ve şekerli vanilini ilave edip yoğurun. Hamurun yarısını elinizle bastırarak 26 cm çapındaki yağlanmış kelepçeli kalıbın tabanına yayın. Kalan hamuru uzun rulo haline getirin. Kalıbın kenarlarına döşeyip elinizle bastırarak 3-4 cm yüksekliğinde kenar oluşturun. Sütü çırpma kabına alıp üzerine dolgu kremasını boşaltın ve mikser ile önce düşük devirde 1 dakika, daha sonra yüksek devirde 1 dakika daha çırpın. Kalıptaki hamurun üzerine döküp kaşık ile yayın. Elma, toz şeker, tarçın, kuru kayısı, kuru üzüm ve cevizini derin bir kaba alın ve kaşık ile karıştırın. Dolgu kremasının üzerine yayın ve pişirin.

