



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜK TARTI (İNGİLİZ)

100 gr tart hamuru
25 gr kiraz şekerlemesi (kıyılmış)
25 gr portakal ve limon kabuğu rendesi
2 yumurta
1 yemek kaşığı pudra şekeri
250 gr süt

Hamuru, 18 cm. çapındaki kalıbı döşeyecek büyüklükte açıp, yivli tart kalıbına yerleştirin. Bir çatala dibine delikler açın ve üstüne yağlı kağıt yayarak, 10 dakika pişirin. Sonra kağıdı alıp, 5 dakika daha pişirin. Kiraz şekerlemeleri ile portakal - limon kabuğu rendelerini karıştırıp kalıptaki pişmiş hamurun üstüne yayın. Yumurta ile şekeri çırpıp, sütü de çırparak ekledikten sonra meyvelerin üstüne dökün ve orta ısıdaki fırında 35 dakika, ya da kremanın üstü pembeleşene dek pişirin. Kalıptan çıkarıp, servisini yapmadan önce soğutun.