



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZLI TART

125 gram tereyağı veya margarin
200 gram un
3 çorba kaşığı su
yarım kilo taze frambuaz
2 yumurta beyazı
5 çorbakaşığı şeker

Yağı eritin üzerine unu ve suyu ekleyip iyice yoğurun. Kek kalıbına hamuru yayın ve 15 dakika dinlendirin. Pişerken tartın taşmasını önlemek için kalıbın etrafını alüminyum folyo ile sarın. 225 derecede 15 dakika pişirin. Tartın içine frambuazları piramid biçiminde dizin. Yumurtalarla şekeri iyice çırpın. Bunu frambuazın üstüne dökün ve 175 derecede pişirin.