



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FRAMBUAZLI VE ÇİKOLATALI KÜÇÜK TARTLAR

Malzemeler ve yapılışı:

Tart hamuru için,

7 kahve fincanı un

1 kahve fincanı pudra şekeri

1 yumurta sarısı

2 kahve fincanı yumuşak margarin veya tereyağı (ben tereyağı kullanıyorum)

1 limon kabuğu rendesi

Kreması için,

1 yumurta

1/2 su bardağı toz şeker

1.5 su bardağı süt

1.5 çorba kaşığı un

1 paket vanilya

Çikolatalı tart için,

3 çorba kaşığı fındık kreması (ben nutella kullandım)

50 gr eritilmiş bitter çikolata

Tart hamurunun tüm malzemelerini birlikte yoğurup yumuşak olmayan bir hamur elde ediyorum. Tart kalıplarını erittiğim margarinle fırça yardımı ile yağlayıp, ceviz büyüklüğündeki hamurları, kalıbın şeklini alacak şekilde kalıplara pay ediyorum. Kalıplara yerleştirdiğim tüm hamurların üzerlerine hamurun pişerken kabarmasını önlemek için, pişirme kağıdı yerleştirip içlerini kuru bakliyat ile dolduruyorum. (pirinç, fasulye vs.) 170 derecede ısıttığım fırında hafifçe kızarana dek 15 dakika kadar pişiriyorum. Tart hamurlarını fırından çıktıktan sonra 2-3 dakika kalıplarında bekletip ters çevirerek kalıplardan ayırıyorum.

Muhallebi kıvamında koyu bir krema pişirip, tartların içinden taşmayacak şekilde dolduruyorum. Üzerlerine meyveleri yerleştirip meyvelerin daha çok dayanmaları için pişirdiğim tart jölesi ile kaplıyorum.

Çikolatalı tart için ise, hiç krema hazırlamadan, erittiğim bitter çikolatayı nutella ile karıştırıp tart hamurlarının içine doldurup damla çikolatalarla süslüyorum.

fotoğrafları için

[www.pastanbul.blogspot.com](http://www.pastanbul.blogspot.com)

---