



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HİNDİSTANCEVİZLİ KOLAY TART

### Malzeme

- 125 g Sana yağı
- 1 su bardağı un
- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı hindistancevizi
- 4 adet yumurta
- 2 su bardağı süt
- 1 paket vanilya

### Hazırlanışı

Oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağını ve pudra şekeri derin bir kâsenin içinde karışım krema kıvamına gelene kadar bir çırpıcı veya mikser yardımı ile çirpın.

Yumurtaları küçük bir kâseye kırıp, krema kıvamına gelen yağ-şeker karışımına tek tek karıştırarak ilave edin.

Yumurtalardan sonra bir süzgeç yardımı ile eleyerek unu ve vanilyayı ekleyip, çirpmaya devam edin.

En son karışıma hindistancevizini ilave edip, tahta bir kaşık ile karıştırın.

Tart harcını, yağlayıp-unladığınız tart kalıbına döküp, önceden 185 derecede ısıttığınız fırında tartın üzeri kızarana kadar pişirin.

Hindistancevizli kolay tartı arzuya göre krem şanti veya vanilyalı dondurma ile servis edin.