



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAREMELLİ TART

15 adet ceviz büyüklüğünde şu hamurundan yağlanmış olan tepsiye toplar sıkın. Kızdırılmış fırında 15-20 dakika pişirin.

Basit tart hamuru hazırlayın. 5 mm. kalınlığında yuvarlak olarak açın. Kenarına şu hamurundan sıkın. Üzerine yumurta - süt karışımı sürün. Kızdırılmış fırında 25-30 dakika pişirin.

Pişme süresinden bir kaç dakika önce tartın etrafına sıktığınız sudan halkaya çatalla delikler açın. Pişme süresi dolunca, fırından alın ve soğumaya bırakın. Pastacı kreması hazırlayın. Kremanın 1/3'nü bir kaptaki soğumaya bırakın. Diğer kısmını sıkma torbasına doldurup her topun içine biraz krema sıkın.

Bir tencerede jelatini biraz soğuk su ile karıştırın. Kısık ateşte eritin. Sonra ayırdığınız kremayı karıştırarak katın. Yumurta aklarını şeker ile çırpın. Kremayı kaşık kaşık yumurta aklarına yedirin.

Küçük bir kaptaki koyu renkli karamel pişirin. Ateşten alın. Her topu karamele batırın. Sonra pişmiş olan tartın kenarına dizin. Bu arada karamel koyulaşırsa ısıtıp tekrar eritin. Topların hepsi dizildikten sonra kalan karameli üzerine dökün.
