



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAVUNLU TART

yarım bardak eritilmiş margarin  
2 adet yumurta  
3/4 bardak şeker  
1/2 bardak yoğurt  
1,5 bardak un  
1 paket kabartma tozu vanilya  
1 paket dolgu kreması  
2 buçuk çay bardağı soğuk süt  
1 poşet krem şanti  
2 çay bardağı süt  
yerince Kavun  
3 kaşık bal

Tart kalıbı yağlanır. Yumurta ve şeker çırpılır. Sırası ile yoğurt ve eritilmiş yağ eklenir çırpılır. Son olarak un, kabartma tozu vanilya eklenir çırpılır ve yağlanmış olan kalıba dökülerek 180 derece ısıtılmış olan fırında pişirilir. Soğuyunca ters çevrilir. Aynı tarafta dolgu kreması ve soğuk süt çırpılır. Diğer tarafta krem şanti hazırlanıp dolgu kreması ile karıştırılır. Hamurun üzerine konur Son olarak, kremanın üzeri kavun ile süslenir. Üzerlerinede fırça yardımı ile bal sürülür. Buzdolabında soğutulduktan sonra servis yapılır.

