



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI MEYVELİ TART

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 adet yumurta
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
Kreması için:
2 adet yumurta sarısı
3 su bardağı süt
3 çorba kaşığı tepeleme un
Yarım su bardağı toz şeker
1 paket labne peyniri

Kreması için tencereye, süt, un, şeker ve yumurta sarılarını alıp orta hararetle ateşte göz göz olana dek çırpma teli yardımıyla muhallebi kıvamında pişirin. Krema soğuduktan sonra labneyi ekleyip 1 dakika kadar mikserle çırpın. (Fazla çırpılırsa peynir sulanır.)

Kek harcı için karıştırma kabına yumurtaları alın ve köpürünceye kadar mikserle çırpın. Toz şekeri ekleyip yoğurt kıvamı alıncaya kadar çırpmaya devam edin. Süt ve sıvı yağı ekleyip çırpın. Elenmiş un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip kısa bir süre çırpın. Pürüzsüz bir harç elde edin.

Bombeli tart kalıbının her yerini tereyağı ile yağlayın. Harcı dökün ve birkaç defa tezgaha vurun. Hamur eşit şekilde kalıba yayılmalı. Ilık 180 derecelik fırında keki pişirin. Pişen keki fırından çıkarın.

Kek ılıkken kremayı kekin çukur kısmına dökün. Kaşıkla güzelce yayın. Soğumasını bekleyin. Mümkünse 1 gece bekletin. Üzerine arzu ettiğiniz meyveleri sıralayabilirsiniz.

