



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİVİLİ TART

Yarım paket margarin
1 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 fiske tuz
2 çorba kaşığı soğuk su
Alabildiği kadar un
Üst malzemesi:
1 paket labne peyniri
1 çay bardağı pudra şekeri
1 küçük kutu krema
1 paket vanilya
2-3 adet kivi

Yumuşak margarin, yumurta ve pudra şekeri birbirine yedirilir. Üzerine tuz, su ve fazla yumuşak olmayacak kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur buzdolabında yarım saat dinlendirilir. Daha sonra tart kalıbından biraz büyük açılır. Yağlanmış tart kalıbına kenarlarını da kaplayacak şekilde yerleştirilir. Hamurun yüzeyine çatalla delikler açılır. (Kabarmaması için.) Önceden ısıtılmış 175 derece fırında pembe renkte pişirilir. Tart fırından çıkıp, tamamen soğuyunca kreması hazırlanır. Labne peynir, krema, pudra şekeri, vanilya mikserle iyice çırpılır. Tartın üzerine dökülür, düzeltilir. Yüzeyine kivi dilimleri sıralanır.

[ML® Kivili Pasta için tıklayın](#)