



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KİVİLİ TART

1 paket margarin  
1 adet yumurta  
1 su bardağı pudra şekeri  
3 su bardağı un  
Az tuz  
Krema için:  
1,5 su bardağı süt  
1 yemek kaşığı un  
Yarım yemek kaşığı nişasta  
1 paket vanilya  
Üzeri için:  
6-7 adet kivi  
1 yemek kaşığı şeker  
3 yemek kaşığı su  
1 çay kaşığı limon suyu

İlk işlem olarak margarinle tart kalıbı yağlanır. Kalan margarin ve diğer hamur malzemesi yoğrulur, strece sarılır, buzdolabında yarım saat bekletilir. Bu arada krema malzemesi bir tencereye aktarılır. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirilir. Biraz koyu olması normaldir. Tart hamuru tart kalıbı şeklinde açılır. Kalıba, kenarlarını kapsayacak şekilde yerleştirilir. Üzeye çatalla delikler açılır. 175 derece sıcak fırında pembeleşene dek pişirilir. Soğuyunca krema yayılır. Üzerine düzgün şekilde kiviler dizilir. Şeker, su ve limon suyu kıvam alana kadar pişirilir ve kivilerin üzerine gezdirilir.

[ML® Kivi Reçeli için tıklayın](#)