



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MEYVELİ TARTÖLET

Hamuru için:

- 1 adet yumurta
- 4 çorba kaşığı şeker
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 paket vanilya
- 2 su bardağı un

İçi için:

- 1 su bardağı süt
- 1 paket toz kremşanti
- 1 adet kivi
- 1 adet portakal

Hamuru için yağı, unla beraber karıştırıp içine şekeri ve vanilyayı ilave edip, yoğurun. İçine yumurtayı kırıp yoğurmaya devam edin. Bu hamuru küçük silikon tart kalıplarına elinizle bastırarak kenarları ve tabanına iyice yerleştirin. Bu hamurları içine bir şey koymadan 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Çıkartıp soğumaya bırakın. Toz kremşantiyi sütle iyice çirpin ve pişirdiğiniz minik tartların içine doldurun. Üzerlerini küçük kesilmiş meyve parçalarıyla süsleyin. Soğuk olarak servis yapın.
