



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM ŞANTİLİ MEYVELİ TART (FRANSA)

MALZEMELER

1/2 ay bardağı sivi yağ

1 adet yumurta

1 ay bardađı toz seker

1.5 su bardađı un

Krema için:

2 su bardađı süt,

1/2 su bardađı toz seker,

1 ay bardađı un,

2 yumurta sarisi,

100 gram ekirdeksiz zm,

1 adet muz, 1 adet kivi,

1/2 kg krem santi,

1 ay bardađı süt

YAPILIŞ TARİFİ

1/2 ay bardağı sivi yağı, 2 yumurtayı ve sekeri irpin. 1.5 su bardağı unu azar azar içine ilave edin ve kulak memesi yumusaklığında hamur elde edin. Hamuru merdane ile yarım parmak kalınlığında ain. Tart kalibini yağlayarak hamuru içine dkn. Hamurun kenarlarını, tepsinin kenarlarına doğru yükseltin, hamurun disa tasan kenarlarını kesin. Önceden ısınmış fırında 175 derece ısıda pisirin. Krema için: 2 su bardağı Sütü, 1/2 su bardağı toz sekeri ve 1 çay bardağı unu ilave ederek, pürüzsüz olana dek karıstırın. Kisik ateste pisirin ve sogutun. Iine 2 yumurta sarisini irparak ekleyin. Pisen tarti kalıptan çıkarıp, servis tabağına alın. Hazırladığınız kremayı tart hamurunun içine sürün. Kremanın zerine meyveler ile tamamen kapatın. 1/2 çay bardağı süt ile, 1/2 paket krem santiyi mikserle irpalım. Koyulasınca krem santiyi krema sıcaklığına doldurun ve tartın, krem santi ile kenarlarını süsleyelim, buzdolabında beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.