



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI BÖĞÜRTLENLİ TART

2 tane yumurta
5 su bardağı un
250 gr. margarin
Kreması için:
4 çorba kaşığı un
900 ml süt
1 su bardağı şeker
2 tane yumurta
1 paket vanilya
Üzeri için:
400 gr. böğürtlen

Fırını 180 dereceye ısıtıyoruz ilk aşamada mikserin hamur uçlarıyla margarini, yumurtaları ve unu karıştırıyoruz. Sonra elimizle yoğurup borcama yayıyoruz ve her tarafını çatalla deliyoruz. 15 dakika buzlukta bekletip fırında üzeri pembeleşene kadar pişiriyoruz. Bir yandan da kremasını hazırlamaya başlıyoruz. Krema için süt, un, şeker, yumurta ve vanilya karıştırarak koyulaşıp kaynayınca kadar pişirip soğuması için bekliyoruz. Sonra pişmiş tartın içine kremasını yayıp üzerine taze böğürtlenleri yerleştiriyoruz.