



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI TART

<https://www.sabah.com.tr>

2 yumurta sarısı
150 gr. margarin (yumuşamış)
2,5 su bardağı un
1/2 su bardağı şeker
1/2 paket kabartma tozu
Tartın üzerine:
1 yumruta
1 su bardağı şeker
1 paket labne peyniri (200 gr.)
1/2 paket krema (100 gr.)
1/2 limon suyu
Süslemek için arzu edilen meyveler

Unun ortasına açıp yumuşamış margarinini, şekerini, yumurta sarılarını, kabartma tozunu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. 25-30 cm. çapındaki kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpeyim. Hamuru kalıp büyüklüğünde açıp kalıba yerleştirelim. Hamurun kenarlarını 1/2 cm. kadar yükseltelim. Hamuru çatalla 7-8 yerinden delelim. Tartı 180 derece ısıllı fırında üzeri açık pembe renk alana dek pişirelim. Bu arada labne peynirini, kremayı, yumurtayı, şekerini, limon suyunu bir kaba alıp mikserle 1 dk. çırpalım. Tartı fırından alıp soğutalım. Üzerine kremayı yayalım. Tartı ikinci kez 180 derece ısıllı fırının üst rafında 10-15 dk. pişirip fırından alalım. Üzerini dilediğimiz meyve dilimleriyle süsleyerek servis yapalım.

