



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LABNELİ MEYVELİ TART

200 gr margarin  
1 su bardağı toz şeker  
1 adet yumurta  
2.5 su bardağı un  
1 çay bardağı dövülmüş ceviz  
2 Su bardağı süt  
Yarım su Bardağı Toz Şeker  
1 paket vanilya  
1 adet limon kabuğu rendesi  
100 gr. labne peyniri  
10 adet Kayısı  
1 kase üzüm  
1 paket Tart Jölesi

Hamur malzemelerinin hepsini karıştırıp yoğuruyoruz. Streç Filme sarıp 30 dakika buzdolabında bekletiyoruz. Krema için Pınar Labne Peyniri hariç diğer sanayağ ve malzemeleri karıştırıp pişiriyoruz. İlıdıktan sonra içine pınar labne peynirini katıp mikser ile çırpıyoruz. Dolapta dinlenen hamuru alıp merdane ile açıyoruz. yağlanmış tart kalıbına kenarları yüksek yerleştiriyoruz. Kabarmaması için hamurun tabanına çatalla delikler açıyoruz. 170 derecelik önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dk kızarana kadar pişiriyoruz. İlıdıktan sonra kalıptan çıkarıp içine kremayı yerleştiriyoruz. Üzerine meyveleri yerleştirip tart jölesi sürüyoruz.