



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANGOLU KİVİLİ TART

100 gr margarin
2 adet yumurta
1 tutam tuz
2 yemek kaşığı süt
2 kahve kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı un
Yarım su bardağı toz şeker
Kreması için:
Yarım litre süt
1 paket vanilya
Yarım su bardağı un
6 çorba kaşığı şeker
50 gr margarin
15-20 adet dilimlenmiş mago
1 adet kivi

Tart kalıbımızı yağlayıp unlayalım. Çukur bir kaba bütün malzemelerimizi koyup 2-3 dakika çırpalım. Kalıbımıza boşaltıp, üzerini düzleyelim. Her yerine eşit gelecek şekilde olmalı. 170 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika kadar pişirelim. Kremamızıda bütün malzemelerini katıp karıştırarak kaynatalım. Koyulaşınca ocaktan alıp 50 gr.margarini ilave edelim. 10-15 dakika çırparak soğutalım. Tartımız soğuduktan sonra kalıptan çıkarıp kremayı her yerine eşit şekilde yerleştirelim. Buzdolabında iyice soğuduktan sonra dilimlenmiş mango ve kivi ile süsleyip servise sunabilirsiniz.