



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVE ŐEKERLEMELİ TART

Tart hamuru

200 gr. marmelat

50 gr. fıstık veya beyaz süsleme kremi

200 gr. çeşitli meyve şekerlemeleri

İstedığınız bir çeşit tart hamuru hazırlayınız.

Yağlanmış tart kalıbına hamuru döşeyiniz.

Birkaç yerinden bıçağın ucuyla delip, ısıtılmış orta ısı fırında 20-25 dakika pişiriniz.

Pişince kalıptan kırmadan muntazam bir şekilde çıkarınız.

Üzerine soğuyunca marmelatı koyup, çevresi kadar yayınız.

Marmelatın üzerine meyve şekerlemelerini ya büyük parçalar halinde veya karışık küplere kesip, muntazam olarak yayınız.

Üzerini yeşil fıstık veya beyaz bir kremle süsleyip, servis yapınız.