



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVE SOSLU TART KEK

2 adet yumurta  
1 ay bardađı Őeker  
Yarım ay bardağı su  
Yarım ay bardağı sıvı yağ  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 su bardađından 2 parmak eksik un  
Muhallebisi için:  
1 ay bardađı un  
1 ay bardađı Őeker  
2 su bardađı süt  
1 paket vanilya  
Süslemek için:  
Meyveli sos  
okolata

Çırpma kabına yumurta ve Őekeri alıp iyice çırpıyoruz Daha sonra sıvı yağ ,su ,kabartma tozu ,vanilya ve unu ilave edip tekrar ırpıttıktan sonra hamurumuzu yağlanmış tart kalıbımıza alıp önceden ısınmıŐ 200 dc fırında piŐiriyoruz öte yandan tencereye un ,Őeker ve sütü alıp çırpıyoruz AteŐe alarak sürekli karıŐtırarak piŐiriyoruz muhallebimizi ateŐten alıp çırparak soğutuyoruz PiŐen kekimizi servis tabağına ters çevirerek çıkartıyoruz ve üzerine muhallebimizi spatula yardımı ile yayıyoruz Aynı Őekilde meyveli sosumuzu da muhallebinin üzerine yaydıktan sonra isteğe bağlı okolata parçalarıyla servis yapıyoruz.

