



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ ÇİKOLATALI TART

Malzeme

- Hamur:
- 1 paket Sana zeytinyağılı margarin
- 20 yemek kaşığı un
- 2 adet yumurta
- 4 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri
- 2 su bardağı vişne (çekirdeksiz?suju iyice süzölmüş)
- 15 adet çilek (büyükse 10 adet)
- 1 adet kivi
- ½ su bardağı damla çikolata
- üzeri için:
- yumurta sarısı

Hazırlanışı

1. Derin bir kâseye hamuru için yumurtaları kırıp oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana zeytinyağılı margarin, unu, yoğurdu ve pudra şekerini koyup hamur kıvamına gelene kadar yoğurup buzdolabında hamuru en az 20 dakika dinlendirin. Dinlenen hamuru iki bezeye ayırıp her hamurları ayrı ayrı merdane yardımıyla açın. Yağlanmış ve unlanmış tart kalıbının içine açtığınız tek kat hamuru serip kenarlarını düzelterip hamuru kalıbın içine güzelce yerleştirip çatal yardımıyla üzerine bir kaç delik açın. Hamurun üzerine soyup doğradığınız meyveleri arzu ettiğiniz şekilde dizin.
2. Kalan hamuru şeritler halinde kesin. Kestiğiniz hamur şeritleri meyvelerin üzerine kafes gibi yapıp kapatın.
3. Hamurların üzerine bir fırça yardımıyla yumurta sarısı sürün. En son olarak hamurların ara boşluklarına damla çikolataları serpin.
4. Meyveli çikolatalı tartı Önceden 185 derece de ısıttığınız 25-30 dakika pişirin.
5. Pişen tartı kalıbında iyice soğutup servis tabağına aldıktan sonra vanilyalı dondurma veya krem şanti ile birlikte servis edin.