



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MEYVELİ PIZZA

### MALZEMELER

#### HAMUR İÇİN

Bir Miktar Yağ

3 Yumurta

50 gr Acibadem Bisküvisi

1 Kahve Fincanı Margarin

1,5 Kahve Fincanı Tozşeker

Bir Tutam Tuz

Portakal Kabuğu Rendesi

1 Tatlı Kasığı Kabartma Tozu

2,5 Kahve Fincanı Un

#### İÇ MALZEME

250 gr Çilek veya Böğürtlen

1 Çorba Kasığı Pudra Şekeri

300 gr Seftali

250 gr Üzüm

50 gr Beyaz Çikolata

1 Paket Vanilya

2 Çorba Kasığı Kiyilmiş Çam Fistigi

300 gr Krem Santi

### YAPILIŞ TARİFİ

Firini 200 dereceye ayarlayıp önceden isitin, 8 küçük tartölet kalibini yağlayın.

Bisküvileri ufalayın. Yumurtaların akları ile sarılarını ayırın. Yumurta sarısı, margarin, şeker ve tuz çirpin. Portakal kabuğu, kabartma tozu ve unu ekleyip karıştırın. Yumurta aklarını köpük haline alıncaya kadar çirpin.

Yumurta aklarını ve ufalanmış bisküviyi unlu karışıma ekleyin. Hamuru tartölet kalıplarına paylaştırın. Firina verip 12 dakika pişirin.

Tartöletleri bozulmamalarına dikkat ederek kalıplardan çıkarın.

Bu arada çileği, pudraşekeri ile püre haline getirin. Seftaliyi dilimleyin. Üzümleri yıkayıp saplarını ayıklayın.

Çikolatayı rendenin iri tarafı ile rendeleyin.

Hamurların üzerine çilekli püreyi sürün. Kenarlarından boşluk bırakın.

Seftali ve üzümleri karışımın üzerine yerleştirin. Rendelenmiş çikolatayı ve çam fistigini serpin. Vanilyayı krem santiye ilave edip karıştırın. Meyveli pizzayı krem santi esliğinde servis yapın.