



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ TART

125 gram tereyağı
1 yumurta
2 çorba kaşığı pudra şekeri
3 çorba kaşığı su
2-3 su bardağı un
Üzeri için:
1 paket kremşanti ve mevsim meyveleri

Hamuru yoğurmak için tereyağı, un, yumurta ve şekeri yoğurun. Unu azar azar ekleyin, gerekirse su ilave edersiniz. Hamuru 5 dakika dolapta bekletin. Merdane ile unlanmış zeminde açıp tart kalıbına yerleştirin. 180 derecede 20 dakika kadar pişirip soğumaya bırakın. Kremşanti ya da istediğiniz ev kremasını hazırlayıp üzerine meyvelerle süsleyin. Kuru kayısıyı suda bekletip taze kayısı gibi yapabilirsiniz ama her türlü meyve üzerine yakışıyor. En üstü parlak olsun isterseniz reçel sulandırıp meyvelerin üzerine süzün.

