



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ TART

<https://www.sabah.com.tr>

2 yumurta

1/2 çay bardağı sıvı yağ

1,5 su bardađı un

1 ay bardađı Őeker

1/2 paket kabartma tozu

Tartın zerine:

1 yumurta sarısı

2 su bardađı süt

3 orba kaŐıđı un (tepeleme)

1/2 su bardađı Őeker

Őeftali, muz, ilek, kivi gibi meyvelerden biri veya hepsi birden kullanılır.

Unun ortasına açıp sıvı yağı, yumurtaları, Őekeri, kabartma tozunu ekleyip zl bir hamur yoğuralım. 25-30 cm. apındaki kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıp büyüklüğünde açıp kalıba yerleŐtirelim. Hamurun kenarlarını 1/2 cm. kadar yükseltelim. Hamuru çatalla 7-8 yerinden delelim. Tartı 180 derece ısılı fırında üzeri açık pembe renk alana dek piŐirdikten sonra fırından alıp soğutalım. Tencereye Őekeri, unu, sütü ve yumurta sarısını ekleyip ağır ateŐte ve sürekli karıŐtırarak üzeri göz göz olana dek piŐirelim. Kremayı ateŐten alıp mikserle yarım dk. ırpalım. Kremayı soğutarak üzerine yayalım. Kremanın zerine dilimlenmiŐ meyveleri sırt sırtı ve aralıksız olarak dizelim. Tartı buzdolabında birkaç saat bekleterek servis yapalım.

