



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ TART

Hamuru için;
200 g margarin (oda sıcaklığında),
1 yumurta,
1 fincan yoğurt
1 paket şekerli vanilin,
1 paket hamur kabartma Tozu,
2-3 çorba kaşığı pudra şekeri,
3 su bardağı un
Krema için;
3 çorba kaşığı un,
3 çorba kaşığı şeker,
1 yumurta,
1 paket şekerli vanilin,
1/2 kalıp peynir
2 su bardağı süt

Hamur malzemeleri yoğurulup yumuşak bir hamur hazırlanır. Hamurun dörtte biri ayrılır. Büyük parça yaslanmış tart kabına yayılır, ayrılan parçasına saç örgüsü şekli verilen hamur etrafına çevrilir, 180°C'de pembeleşinceye kadar pişirilir.

Krema malzemelerini karıştırılır, üzerine 2 su sütü yavaş yavaş ilave edilerek pişirilir. Soğutulan tartın üzerine pişirilen krema yayılır, üzeri meyve dilimleri ile süslenir.