



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ TART

2 desilitre su
1/2 paket vanilya
5 gr. tuz
1 limon kabuğu rendesi
125 gr. tereyağı
250 gr. un
İstenilen mevsim meyvesi

Unu hamur tahtasına eleyiniz.
Yağı yumuşatınız, (bir tahta kaşık ile çevire çevire)
Yağı ve unu karıştırınız. Elde edilen karışımın ortasını havuz biçiminde açınız.
Tuz ve suyu ortasına koyunuz.
Unun kenarlarına vanilya limon kabuğu rendesi serpiniz.
Hamuru elinizle yavaşça toplayınız. Çok az yoğurunuz.
Üzerine nemli bir bez örtünüz. Ve biraz dinlendiriniz.
Hamur tahtasını unlayarak merdane ile kalıba yerleştirecek biçimde açınız.
Bu kalıplar içine istenilen meyve ince ince kesilerek doldurunuz.
Orta ısı derecesinde fırında pişiriniz.
Piştikten sonra üzerlerine şeker serpiniz veya küçük meyve yerleştiriniz.

Not: Eğer meyveler biraz sulu ise tart kalıplarının alt kısmına meyveleri koymadan önce bisküvi kırıntıları ile döşeyiniz. Böylece meyvenin suyunu çeker. Fırınlanmış meyveler, tartla beraber çok lezzetli olur. Arzu edilirse tabağa yerleştirildikten sonra ayrıca üzerini meyve ile süsleyiniz.