



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MEYVELİ TART

- 200 Gr Sana Hamurışı
- 2 Su Bardağı kreması için : süt
- 3 Çorba Kaşığı Kreması İçin : un
- 3 Çorba Kaşığı pudra şekeri
- 1 Paket vanilya
- 1 Kahve Fincanı yoğurt
- 1 Yeterince Dilediğiniz meyveler
- 1 Adet Kreması İçin : yumurta
- 3 Çorba Kaşığı Kreması İçin : şeker
- 1 Paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un
- 1 Paket Kreması İçin : labne peyniri
- 1 Paket kreması için : vanilya
- 1 Adet yumurta

Geniş bir hamur yoğurma kabında sana margarini, yumurtayı, yoğurdu, vanilyayı, kabartma tozunu, pudra şekerini ve alabildiği kadar unu karıştırın. Malzemeler özleşene ve yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun dörtte birini ayırın. Büyük parçayı yağladığınız tart kalıbına yayın. Ayırdığınız küçük hamur parçasını saç örgüsü haline getirin. Hamurun çevresini bu süs ile çevirin. 180 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirin. Kreması için unu, şekeri, yumurtayı, vanilyayı ve labne peynirini küçük bir kaptaki karıştırın. Sonra üzerine yavaş yavaş sütü ilave ederek pişirin. Soğuttuğunuz tartın üzerine kremayı yayın. Üzerini meyve dilimleri ile süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.