



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVELİ TART

Ankara Büyükşehir Belediyesi  
Belmek Yemek Kitabı

1/2 kg. un  
300 gr. margarin  
1 yumurta + 1 yumurta sarısı  
5 çorba kaşığı pudra şekeri  
Krema malzemesi:  
6 çorba kaşığı şeker  
2 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı nişasta  
1 adet yumurta  
1/2 litre süt  
50 gr. margarin

Margarin, yumurta, pudra şekeri ve un ile kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. Tart kalıpları margarinle yağlanıp unlanır. Ceviz büyüklüğünde koparılan hamurlar, kalıplara paylaşılır. Tart kalıpları, ortaları çukur, yanlara doğru çekilerek içice kaplanır. Kabarmaması için ortaları çatal ile delinir. 160 derece fırında pişirilir. Soğuyunca kalıplardan çıkarılır.

Krema karıştırılıp muhallebi kıvamında pişirilir. Ocaktan alınır, içine 50 gr. margarin atılıp eriyene kadar karıştırılır. İlık haldeki tart hamurlarının içine bu muhallebiden bolca doldurulur. Üzerine fındık, ceviz, damla çikolata, hindistancevizi veya mevsim meyveleri ile süslenebilir.

