



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ TART

4 su bardağı un (450 gr)
1 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya (17 gr.)
1 1/4 kahve fincanı pudra şekeri (50 gr.)
1/2 su bardağı ılık süt (100 gr.)
50 gr. tereyağ
2 adet yumurta
1/2 çay kaşığı tuz (1 gr.)
ÜST KREMA MALZEMELERİ:
5 su bardağı süt (1 litre)
2 adet yumurta
2 su bardağı un (220 gr.)
5 kahve fincanı toz şeker (300 gr.)
1 çay kaşığı vanilya (3 gr.)
2/5 paket margarin (100 gr.)

Mayalı hamuru hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde dinlendirdikten sonra 5-6 mm. kalınlığında açın ve yağlanmış bir tepsiye veya yuvarlak pasta kalıbının içine alın. Aşağıda yapımı anlatılan kremayı yayın ve istediğiniz yaş veya kuru meyveleri uygun şekillerde dizerek üzerini süsleyin. 25-30 dakika dinlendirdikten sonra 110°C ısınmış fırında yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Fırından çıktığında üzerine marmelat sürerek servis yapın. Üst Kremasının Hazırlanması: Bir kabin içine sütü ve şekerin 3/4'ünü (150 gr.) koyarak kaynatın. Diğer tarafta 2 yumurtayla kalan şekeri iyice çirpın ve unu da ilâve ederek karıştırın. Kaynayan süttten azar azar olarak bu karışıma dökün ve karıştırmaya devam edin. Sütün tamamını bu şekilde kullandıktan sonra tekrar kaynayana kadar karıştırarak pişirin. Bu kremayı soğuttuktan sonra içine vanilya ve 100 gr. margarin katarak iyice çirpın ve parfe kıvamı almasını sağlayın.