



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVELİ TARTOLET

<https://www.elele.com.tr>

100 gr un  
50 gr tereyağı (oda ısısında)  
30 gr pudra şekeri  
1 yumurta  
2 gr kabartma tozu  
1 gr vanilya  
Mevsim meyveleri  
Krema için:  
100 ml süt  
20 gr tereyağı  
25 gr un  
1 yumurta  
35 gr toz şeker  
1 gr vanilya

Un, tereyağı, pudra şekeri, yumurta, kabartma tozu ve vanilyayı hamur yoğurma kabında karıştırıp yoğurun. Hamuru merdaneyle 1.5 cm kalınlığında açın ve içleri yağlanmış tart kalıplarının içine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 15 dakika pişirin. Krema için, süt, tereyağı, un, yumurta, vanilya ve toz şekeri tencerede karıştırın. Karıştırmaya devam ederek muhallebi kıvamında pişirin ve soğutun. Kremayı pişmiş ve soğumuş tart hamurlarının içine paylaşın. Üzerini mevsim meyveleriyle süsleyip servis yapın.

