



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ TARTÖLETLER

10 orba kaşığı un
150 gr. margarin
2 orba kaşığı pudraşekeri
1 adet yumurta
Yarım paket kabartma tozu
Yarım paket vanilya
Bir tutam tuz Üzeri için:
1 paket krem şanti
Dilediđiniz mevsim meyveleri
1 adet limonun suyu
3 orba kaşığı pudraşekeri

Hamur malzemelerini yoğurun ve 15 dakika dinlendirin. Tart kalıplarını yağlayın. Hamurdan parçalar kopararak elinizle düzeltin ve kalıplara bastırarak yerleştirin. Pişerken kabarmaması için çatalla delikler açın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişirin. Krem şantiyi hazırlayın. Soğumuş tartların içine krem şanti doldurun, doğranmış ve limon suyu ve pudraşekeriyle karışırılmış meyveleri üzerine yerleştirerek servis yapın.