



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ YUMUŞAK TART

- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 4 yemek kaşığı şeker
- 3 YUMURTA
- 1 paket vanilya
- 5 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı elma sirkesi
- 1 paket kabartma tozu
- Kreması
- 1 paket isteğe bağlı vanilya

Bütün malzemeleri bir kaptaki mikserle çırpınız tart kalıbını yağlayıp kalıba dökünüz.fırını 175 derecede önceden ısıtıp en fazla 10 dk pişirin üstünün fazla kızarmamasına dikkat ediniz.piştikten sonra fırından çıkarılır ılınınca bir adet portakal suyu kekin üstünde gezdirilir.ardından kremasını sürüp meyveleri ve en son tart jolesinide döktün sonra buzdolabına koyulur ve afiyetle yenilir.