



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİM

- 2 adet yumurta
- 1,5 çay bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı tereyağı
- 1 çay bardağı süt
- 1 paket vanilya
- 2 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 2,5 çay bardağı un
- Üzeri için:
- 1 adet şeftali
- 1 adet armut
- 20 adet kızılcık
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 2 yemek kaşığı kayısı reçeli suyu

Yumurta ve şekeri mikser yardımı ile beyazlaşınca kadar çırpın. Sırasıyla tereyağı, süt, vanilya, un ve kabartma tozunu ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Orta büyüklükte yağlanmış tart kalıbına hamuru dökün. Üzerine soyulmuş ince dilimlenmiş ve çekirdekleri temizlenmiş meyveleri dizin. Meyvelerin üzerine toz şeker serpip 175 derece ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişirin. Fırından aldıktan sonra reçel suyunu bir fırça ile meyvelerin üzerine sürün. Servise hazır.

