



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ TART

Eyüp Sevinç

- 1 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- ½ vanilya çubuğu
- 1 su bardağı toz şeker
- 6 yumurta sarısı
- 12 adet milföy hamuru

Fırını önceden 190 dereceye ayarlayın. 12 adet muffin kabını hafifçe yağlayın ve milföy hamurlarını kalıpların içine kalıbın şeklini tamamen alacak ve piştiklerinde yuvarlak tart kalıbı şekline gelecek şekilde yayın. Uygun bir pişirme kabında süt, mısır nişastası, şeker ve vanilyayı karıştırın. Karışım katılaşana kadar karıştırarak orta ateşte pişirin. Yumurta sarılarını orta büyüklükte bir kaba alın.

İçine sıcak muhallebinin yarısını yavaşça ilave ederek tel çirpici ile karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı muhallebinin kalan kısmına boşaltarak karıştırmaya devam edin. 5 dakika karıştırarak karışımı pişirin, vanilya çubuğunu çıkarın. Muffin kalıplarının için karışımla doldurun ve 20 dakika önceden ısıtılmış fırında üzerleri hafif kahverengileşene kadar pişirin.

