



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜSLİLİ TART

6 çorba kaşığı margarin
2 su bardağı kepekli un
2 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 çorba kaşığı tepsiyi yağlamak için margarin

MÜSLİLİ HARÇ İÇİN:

2 su bardağı yulaf ezmesi
2 adet yumurta beyazı
Yarım su bardağı pudra şekeri
1,5 su bardağı kuru meyve (üzüm, doğranmış kayısı, kırılmış ceviz, v.s)

Kepekli una, yumurta, pudra şekeri ve oda sıcaklığında margarini karıştırarak yoğurun. Tartı pişireceğimiz 25x35 cm ebatlarındaki fırın tepsisini margarin ile yağlayın. Tart hamurunu bir merdane yardımı ile açın ve tepsiyeye serin. Yumurta beyazlarını pudra şekeri ile çırpılarak kar haline getirin. Müslili harcı yapmak için yulaf ezmesi ve kuru meyveleri karıştırın ve tart hamurunun üzerine serin. Bir palet veya spatula yardımı ile hamurun üzerini düzeltin. Fırında altın sarısı renk alınca kadar kızartın.

