



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MUZLU TART

Malzemesi:

Tart Hamuru:

8 orba kaşığı un

150 gram margarin

2 adet yumurta

50 gram pudra řekeri

vanilya.

Ayrıca:

10 adet muz

4 orba kaşığı pudra şekeri

250 gram krem řantiy

Hazırlanışı:

Unu hamur tahtasına eleyin. Yağı içine koyarak bıçakla ince ince kıyın. Tekrar ortasını açıp, 2 yumurta sarısını, etrafına pudra şekeri vanilyayı koyup bir hamur yapın. 10-15 dakika dinlendirdikten sonra merdane ile 7-8 mm. incelikte açın. Yağlanmış bir fırın tepsisine merdaneye sararak koyup, muntazam yayın. Tepsiyi fırına koyup, ortadan daha az hararete hamur pişinceye kadar bırakın. Pişince fırından alarak soğutun. 7 adet muzunu ezin. Pudra şekerini katın. Krem şantiy ile karıştırap tartın üzerine dökün. Kalan 3 muzunu dilim dilim kesip üzerini süsleyin.

---