



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ TART

<http://www.verita.com.tr>

1 paket Verita DrBlue Yaban Mersini
1 palet Verita Ahududu
1 paket Verita Böğürtlen
1 paket Verita Frenk Üzümlü
2 su bardağı un
1 adet yumurta sarısı
150 gram tereyağı, soğuk
½ su bardağı pudra şekeri
1 yemek kaşığı buzlu su
1 çimdik tuz
2,5 bardak süt
5 yumurta sarısı
1 bardak şeker
3 yemek kaşığı nişasta
Vanilya özütü
2 yemek kaşığı tereyağı
Taze nane

Krema için yumurta sarılarını şeker ve nişastayla çırpın. Sütünüzü ısıtın ve yumurtalı karışımı yavaş yavaş ekleyin. Muhallebi kıvamına geldikten sonra vanilyayı ekleyin. Ocaktan aldığınız kremaya tereyağını ekleyip çırpmaya devam edin. Krema ılındıktan sonra kabuk bağlamaması için streç film yüzeyine temas edecek şekilde kapatın ve buzdolabında dinlendirin.

Unu, pudra şekerini ve tuzu harmanlayın ve elekten geçirin. Küp küp doğradığınız tereyağını azar azar ekleyerek karıştırın. Yumurta sarısı ve soğuk suyu ekleyin. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında 1 saat beklettikten sonra, iki yağlı kağıt arasında, tart kalıbından daha büyük olacak şekilde açın. Elinizle hafifçe bastırarak kalıbın içine yerleştirin. Üstteki yağlı kağıdı aldıktan sonra, hamurun taşan kısımlarını kesin. Üzerini çatalla delip, tekrar yağlı kağıtla örtün ve hamurun fazla kabarmaması için kuru bakliyat serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız hamurun üzerindeki ağırlıkları alın ve soğumaya bırakın. Kremayı tartın üzerine yayın. Orman meyveleri ve nane yaprağı ile süseyin.



