



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ TART

Hamuru için:

1 yumurta

1 su bardağı un

½ su bardağı şeker

6.5 yemek kaşığı tereyağı

Krema için:

4 yumurta sarısı

2 su bardağı süt

5 yemek kaşığı şeker

2 yemek kaşığı mısır nişastası

1 yemek kaşığı un

1 paket vanilya

1 yemek kaşığı tereyağı

½ paket krema

Üzeri için:

Orman meyveleri

Geniş bir kaptan yumurta ve şeker köpürene kadar çırpın.

Üzerine oda sıcaklığındaki margarin ekleyip güzelce çırpın.

Elekten geçirilmiş unu ekleyin ve iyice çırpın.

Karışımı yağlanmış fırın tepsisine dökün ve 180 derece fırında yaklaşık yarım saat kadar pişirin.

Krema için geniş bir tencereye sütü alın, şekeri ekleyip eriyene kadar karıştırın.

Yumurta sarısını ekleyip karışımı çırpın. Ardından nişasta ve unu ekleyip çırpmaya devam edin.

Katılaştıkça kremaya tereyağını ekleyin eriyene kadar karıştırın.

Tencereyi ocaktan alın ve içerisine krema ve vanilyayı ekleyip son bir kez çırpın. Kremayı soğumaya bırakın.

İlk sıcak çıkan kekin üzerine soğumuş kremayı dökün ve üzerini orman meyveleri ile süsleyin.

