



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ORMAN MEYVELİ TART

300 gram böğürtlen
150 gram frenk üzümü
Yarım su bardağı toz şeker
Tart hamuru için:
2 su bardağı un
3/4 su bardağı toz şeker
100 gram tereyağı
Bir tutam tuz
1-2 çorba kaşığı soğuk su

Un, toz şeker, tereyağı ve tuzu karıştırın. Duruma göre 1-2 çorba kaşığı soğuk su ekleyerek fazla sert olmayan tart hamuru elde edin. Hamurun 1/4'ünü bir kenara ayırın. Kalan hamuru unlanmış zeminde merdaneyle açın. 22 cm çapında bir tart kalıbını yağlayıp hamuru içine yerleştirin ve kenarlarını yükseltin. 2-3 dakika önceden ısıtılmış 180 derece fırında, rengi değişene kadar pişirin. Fırından çıkartıp meyveleri tartın ortasına yerleştirin. Yarım su bardağı toz şekeri serpin. Ayırdığınız hamuru merdaneyle açıp şeritler halinde kesin. Tartın üzerine kafes şeklinde yerleştirin. Tekrar fırına verip, altın sarısı renk alana kadar pişirin.

