



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEPİNOLU TART

3 adet yumurta
250 gram margarin
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
6 adet pepino
5 yemek kaşığı seker
1 tutam tarçın
30 gram ceviz
1 paket pudra şekeri

Yumurta, margarin, kabartma tozu ve vanilyayı karıştırıp kulak memesi yumuşaklığında bir tart hamuru elde edelim. Diğer taraftan pepinoları rendeleyip seker, tarçın ve ceviz ile suyunu çekene kadar pişirelim. Soğuyan iç malzememizi kalıbımıza yaydığımız hamurumuzun üzerine eşit miktarda yayıp fırına verelim. Tart soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpip servis edebiliriz.

Not: Pepino (*Solanum muricatum*), patlıcangiller familyasından kültürü yapılan bir meyve türüdür. Ana vatanı Güney Amerika ülkelerinden Peru olduğu bilinen Pepino; kavun aromalı, meyve eti sulu ve ince kabuklu olup meyveleri partenokarpik olduğundan meyve içerisinde tohum bulunmamakta ve meyvesi tümüyle yenilebilmektedir.