



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR KREMİLLALı TART

500 gr. un
250 gr. Pınar Tereyağı
1 çay kaşığı tuz
5 yemek kaşığı pudra şekeri
2 adet yumurta
Üstü için:
500 ml. Kremilla
Mevsim meyveleri

Tart hamuru için tüm malzemeyi bir kasede birleştirin. Yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru buzdolabı poşedine sarın ve buzdolabında yarım saat kadar dinlendirin. Sonrasında tart kalıplarını elinizle incelterek yayın. Orta yerlerine kabarmamaları için bakliyat yerleştirin. Önceden ısıtılmış fırında 180°C'de 30 dk pişirin. İlıyınca tartların ortasına Kremilla'yı kaşıkla paylaşırın. Mevsim meyveleri ile süsleyin.

