



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PİRİNÇLİ TAZE MEYVELİ TART

Hamuru için:

3 bardak haşlanmış Amerikan Pirinci

4 kaşık şeker

1 yumurta

İçi için:

250 gr. az yağlı eritme peyniri

4 kaşık yağsız yoğurt

4 kaşık pudra şekeri

1 çay kaşığı vanilya özü

Üstü için:

1 kahve fncanı kayısı veya şeftali

2-3 bardak meyve (çilek, kuşburnu, ahududu, dilimlenmiş kivi ve üzüm)

Pirinç, şeker ve yumurta karışımını bir pizza tepsisine elinizle bastırarak yerleştirin. 220 derece fırında yaklaşık 10 dakika pişirin. Pişen tartın içini doldurmak için; eritme peynirini ve yoğurdu hafif haşlayıp, kabarana kadar çırpın. Pudra şekeri ve vanilyayı ilave edin ve iyice karışana kadar çırpmaya devam edin. Daha sonra tartın üzerine yayın. Kayısıları büyük bir tenceredeki suda pişirin. Suyunu süzüp soğutun. Meyvelerin bozulmadan durmaları için tartın üzerine ince bir tabaka haünde bir fırça yardımı ile jöle sürün. Sonra meyveleri dıştan içe doğru tartın en üstüne yerleştirin. Üzerini örtün ve servis yapmadan önce 1-2 saat buzdolabında bekletin.