



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REÇELLİ MİNİ TART

Penguen Reçellerinden istediğiniz bir kaç tanesi

Tart hamuru için:

200 gr un

½ çırpılmış yumurta

120 gr tereyağı

60 gr pudra şekeri

Kreması için:

1 bardak süt

50 gr şeker

40 gr un

10 gr nişasta

40 gr tereyağı

Tart hamurunun tamamını güzelce yoğurun ve buzdolabında 20 dakika dinlendirin.

Kremanın tüm malzemesini tenecereye koyup karıştırarak pişirin.

Kremanın altını kapatıp soğumaya bırakın.

Krema soğuyunca güzelce çırpın.

Bu arada tart hamurunu dilerseniz küçük dilerseniz büyük tart kalıplarına göre açıp kalıpların içine serin.

Tart hamurunu 160 derecede 15-20 dakika pişirin.

Tart hamuru fırından çıkıp soğuyunca kalıpları servis tabağına alın.

Üzerini çırpılmış kremayı ekleyin.

En son olarak da Penguen Reçellerinden dilediğinizce servis edin.



