



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TART PASTA

hamuru:

2 yumurta

1 küçük çay bardağı toz şeker

1 küçük çay bardağı süt

1 küçük çay bardağı sıvıyağ

2,5 çay bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya (veya 1-2 damla çilekli esans)

ara krema:

1 paket çilekli creme ole

üst meyvesi:

parizyen kaşıkla top şeklinde çıkarılmış karpuz, kavun, taze kayısı, kiraz, çilek, muz (meyvaların üzerine biraz limon suyu damlatın kararmazlar)

hamurumuzu çırpıp yağlı tart kalıbımıza döküyoruz 170' de pembe pişiriyoruz ...kekimiz pişerken kremamızı 2 bardak soğuk süt ile çırpıp meyvalarımızı hazırlıyoruz. kekimiz 15 dk. hazır oluyor. İlk sıcaklığı çıkınca servis tabağımıza ters çeviriyoruz. içine çilekli kremamızı kaşık ile yayıyoruz...meyvalarımızı dekoratif şekilde dizip üzerine 1 paket tart jölemizi pişirip gezdiriyoruz...(resimdeki pastada sadece karpuz ve şeftali kullandım)