



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE DUTLU TART

125 gr margarin
3 su bardağı un
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çay kaşığı kabartma tozu
Kreması için:
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
2 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
Üzeri için:
200 gr taze dut

3 su bardağı un karıştırma kabına alınır ve unun ortası havuz şeklinde açıldıktan sonra ortasına margarin ilave edilir ve üzerine 2 tane yumurta kırılır ve karıştırılır.

İçine pudra şekeri ve kabartma tozu da eklenir ve tekrar karıştırılarak hamur elde edilir.

Hamur merdane ile tart kalıbı boyutlarında açılır ve kalıbın içine yerleştirildikten sonra kenarları el ile bastırılır.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirilir.

Kremasını hazırlamak için; 2 su bardağı süt tencereye alınır ve içine toz şeker, un, nişasta ve vanilya ilave edilerek sürekli karıştırılarak krema hazırlanır.

Tart hamuru piştikten sonra fırından alınır ve tart kalıptan çıkarılarak servis tabağına alınır.

Krema üzerine dökülür ve dutlar dizilir, servis edilir.

