



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE MEYVELİ TART

1 su bardağı un
yarım su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
yarım çorba kaşığı tereyağı
Krema için:
3 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı şeker
2 adet yumurta
2 su bardağı süt
1 tutam vanilya
Üzerine çeşitli meyveler

Tartın hamuru için tüm malzemeleri bir kaptaki karıştırın. 1 saat bir yerde hamuru dinlendirin. Sonra 3 mm. kalınlığında açın. Tart kalıbının içine dökün. 180 dereceye ayarlanmış fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra soğutun. Krema için küçük bir kabın içerisine un ve pudra şekerini alın. iyice karıştırdıktan sonra yumurtayı ekleyin. Yumurtayı diğer malzemelerle özdeşleştirdikten sonra sütü azar azar ilave edin. Vanilyayı ekleyin.

Kısık ateşte koyulaşana dek pişirin. Soğumaya bırakın. Soğumuş tart hamurunun üzerine kremayı dökün. Çeşitli meyvelerle süsleyin. Tartın parlak görünüm almasını istiyorsanız üzerini jöleyle süsleyebilirsiniz.