



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ TARTÖLETLER

Hamuru için:

2 su bardağı un
125 gram tereyağı
2 çorba kaşığı şeker
1 yumurta sarısı
1 çay bardağı su

İçi için:

1 paket kremşanti
1 su bardağı süt
2 salkım üzüm
Nane yapakları

Hamuru için gereken malzemeleri yoğurup hazırlayın ve elinizle ceviz büyüklüğünde kopartıp yassılaştırın ve tart kalıplarına yerleştirin. Fırında 200 derecede pişirin. Kremşantiyi sütle hazırlayıp dolapta soğurun ve tart fırından çıkınca üzerine kremşantiyi paylaştırıp üzümleri dizin ve soğuk olarak ikram edin.