



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YABAN MERSİNLİ CREM BRULÉE TART

2 su bardağı Bizim Mutfak Un
2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri
4 çorba kaşığı Bizim Mutfak Margarin
Yarım paket Bizim Mutfak Şekerli Vanilin
1 adet yumurta
İç Malzeme için :
2 su bardağı krema
2 tatlı kaşığı Tozşeker
4 adet yumurta
Yarım paket Bizim Mutfak Şekerli Vanilin
2 kase yaban mersini

Tart hamuru için un, pudraşeker, küp şeklinde doğranmış soğuk margarin, vanilya ve yumurtayı hamur yoğurma kabında yoğurun. 10 dakika kadar dinlendirdikten sonra küçük tart kalıplarına göre açın. Hamurları yağlanmış tart kalıplarına yerleştirip önceden ısıtılmış 160 derece fırında pişirin. Fırından alın, 10 dakika kadar soğumaya bırakın. İç malzemesi için kremayı ve tozşekeri sos tenceresinde kaynatın. Yumurta sarılarını bir kabın içinde hafifçe çırpın. Krema kaynadıktan sonra biraz soğumasını bekleyip, içerisine vanilyayı ve yumurta sarılarını ilave edin. Karıştırın. Son olarak yaban mersinlerini ekleyip hafifçe karıştırmaya devam edin. Ocaktan alın, ılınınca tart hamurlarının içlerine paylaşın. Önceden ısıtılmış 140 derece fırında 10 dakika daha pişirin. Oda sıcaklığında 15 dakika bekletip kalıplardan çıkartın. 20 dakika buzdolabında dinlendirip servis yapın.