



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YABAN MERSİNLİ CREME BRULEE TART

- 2 su bardağı un
- 5 adet yumurta
- 2 tatlı kaşığı tozşeker
- 1 paket vanilin
- 2 çorba kaşığı pudra şekeri
- 2 su bardağı krema
- 2 kase yaban mersini
- 4 çorba kaşığı margarin

Tart hamuru için un, pudra şekeri, 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 toz şekeri sos tenceresinde kaynatın. Yumurta sarılarını bir kabın içinde hafifçe çirpin. 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.

