

Kremali Seftalili Tart

Malzemeler

Tart hamuru

2 yemek kasigi yogurt

2 yemek kasigi sivi yag

Yarim limonun suyu

2 yemek kasigi margarin (erimemis)

1 cay kasigi kabartma tozu

Alabildigi kadar un

Tuz

Kremasi icin

2 bardak sut

1 adet yumurtanin sarisi

6 yemek kasigi toz seker

1 tatli kasigi tereyag

1 paket vanilya

1 paket tart jolesi

1 kavanoz seftali kompostosu

Yapilisi

Oncelikle tart hazirlamak icin margarin, yumurta, yogurt, seker, kabartma tozu, tuz ve alabildigi kadar un koyup sert bir hamur elde edecegiz.

Yaptigimiz hamuru yaglanmis firin kabina yerlestirelim.

175 derecelik firinda 10 dakika pisirelim.

Yumurta sarisi, seker ve unu cirpalim ve sut ilave edip karistirarak muhallebi kivaminda pisirelim.

Sut az gelirse seftali kompostosu suyundan ilave edebilirsiniz.

Kaynayinca tereyagi ve vanilyayi ekleyip, eritene kadar karistiralim.

Soguduktan sonra tartin ustune dokelim.

Seftalileri tartin ustune guzelce yerlestirelim.

Joleyi 2 bardak su ile kaynatip iliyana kadar karistiralim.

Kasikla seftalilerin ve tartin ustune dokup buzdolabinda 2 saat bekletelim.

Dilerseniz badem parcalariylada gorsel solen yapabilirsiniz:)

ellerimize saglik