

Meyveli Tart

Malzemeler

Tart hamuru icin;
2,5 su b. un
125 gr. pudra sekeri
1 paket vanilya
125 gr. tereyagi
Yarim cay k. tuz
1 yumurta
4 yemek k. sut
kremasi icin;
3 su b. soguk sut
3 corba k. pirinc unu
2 corba k. nisasta (dolu dolu)
1 su b. toz seker
1 orta boy yumurta
Uzeri icin;
Taze meyveler

Yapilisi

Yogurma kabina elenmis unu alip pudra sekeri ve vanilyayi ekleyin.
Tuz, kup kup dogranmis soguk tereyagi, soguk sut ve yumurtayi da ekleyip yogurun.
Hamurunuz kulak memesi kivamina gelince strec filme sarip buzdolabina kaldirin ve yaklasik 30 dakika kadar dinlendirin.
Bu arada kremayi hazirlayin
Krema icin gerekli malzemeleri ocaga alip surekli karistirarak koyulasana kadar pisirin.
Koyulasinca ocaktan alin ve ilinmaya birakin.
Mini tart kalipharinizi yaglayin.
Dinlendirdiginiz hamuru kaliplara paylastirip yerlestirin.
Hamurunuz kabarmamasi icin catalla bir kac yerinden delip 160 derece yaklasik 30 - 35 dk. pisirin.
Firindan cikardiktan sonra uzerine muhallebiyi paylastirin.
Dilediginiz meyvelerle susleyip servis edin.