

Meyveli Tartolet

Malzemeler

Hamuru Icin:

200 gram margarin

4 corba kasigi pudra sekeri

1 fiske tuz

1/2 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Aliri kadar un

Kremasi Icin Malzemeler:

2 su bardagi sut

2 corba kasigi dolusu un

4-5 corba kasigi tozseker

1 paket vanilya

1 tatli kasigi tereyagi

Ustu Icin Malzemeler:

Dilediginiz meyveler

Tart jole(ben kendim yaptim)

Tart Jolesi Icin:

1 cay bardagi su

1 tatli kasigi tozseker

1 tatli kasigi misir nisastasi

Yapilisi

Tartin hamuru icin goz karari unu(ilk etapta 2 su bardagi kadar) soguk margarini,sekeri,tuzu,kabartma tozunu ve vanilyayi yogurma kabina alip bicak yardimiyla(veya catal ya da patates ezicisi de olur) birbirine yedirelim.Un ilavesi yapip en son elimizle hemen yogurup dolaba kaldiralim.(Eger hamuru toparlayamazsaniz 1 yumurtayi bir kasyede cirpip azicik azicik hamur toparlanana kadar ilave edebilirsiniz.)Yarim saat dinlendirip dolaptan cikartalim.Minik tart kaliplarini margarinle yaglatip icine hamuru elimizle bastirarak yayalim.Catalla her yerini deelim.(Ortasinin fazla kabarmamasi icin) Tepsiye dizip isitilmis 175'Cde pisirelim.Firinda tart hamurlari piserken bir taraftan da kremayi pisirmek icin tencereye un,seker ve sutu koyup ocagin altini yakalim.Muhallebi pisince icine vanilya ve margarini ekleyip mikserleyelim Pisen ve soguyan tart hamurlarini kaliplarindan cikarip ortalarina muhallebisini koyalim.Bir cezveye (Eger hazır tart jolesi yapacaksanız ustundeki tarife gore pisirin) su,nisasta ve sekeri koyup pisirelim.Kasikla 1,2 dakika karistirip ilitelim.meyveleri soyup kremanin ustune dizelim.Illan joleyi yumurta fircasiyla meyvelerin ustune yumurta surer gibi meyvelerin her yerine gelecek sekilde surelim.Dolapta sogutup servis yapabilirsiniz afiyet olsun