



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACIBADEMLİ TART

150 gr tart hamuru
4 yemek kaşığı ince kıyılmış elma
kuru üzüm
2 yumurta akı
75 gr pudra şekeri
75 gr kavrulmuş badem
15 gr haşlanmış badem
Birkaç adet kiraz şekerlemesi (dörde bölünmüş)

Hamuru açıp 8 cm. çapında daireler kesin. 10-12 adet küçük kalıba yerleştirin. Hamurun üstüne meyve kurularını serpiştirin. Yumurta aklarını sertleşene dek çırpın. Şeker ve bademlerle karıştırıp, küçük kalıplardaki hamurların üstüne konulmuş meyve kurularının üstüne yumurta, şeker ve badem karışımını yayıp, üstüne de haşlanmış bademlerden serpiştirin. Her birinin ortasına da birer parça kiraz şekerlemesi yerleştirip, orta ısıdaki fırında 20, dakika, kızarana dek pişirin. 10-12 adet çıkar.