



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA MARMELATLI BADEMLİ TART

175 gr margarin
2/3 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı toz badem
1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
Yarım paket kabartma tozu
1 kavanoz ayva marmeladı

Hamuru için un haric tüm malzeme bir kaba alınır ve cirpici bir telle tüm malzeme birbirine karışana dek cirpilir, ardından yogurmaya geçilir un her seferinde kasık kasık ilave edilerek ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edilir.

Hamurun birazı ayrılır, kalan hamur tart kalıbına yayılır üzerine biraz ağırlık konarak fırınlanır.

Fırından alınan hamura ayva marmelatı ve üzerine biraz badem yayılır.

Artan hamurdan kafes yapılarak, tekrar fırına verilir.

