



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AYVALI TART

2,5 su bardağı un
125 gram pudra şekeri
1 paket vanilya
Tuz
125 gram margarin
4 yemek kaşığı süt
1 adet yumurta
2 adet rendelenmiş ayva
3 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı kuru üzüm
1 tatlı kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı pudra şekeri

Hamuru için unu genişçe bir kâbin içine eleyin. Üzerine pudra şekerini ve vanilyayı ekleyin.

Tuz, küp küp doğranmış margarini, süt ve yumurtayı da ilave ettikten sonra yoğurmaya başlayın. Hamurunuz kulak memesi kıvamına gelince yarım elma büyüklüğünde bir parça ayırıp buzluğa kaldırın. Kalan kısmı streç filme sarıp buzdolabına kaldırın ve yaklaşık 30 dakika kadar dinlendirin. Bu esnada rendelenmiş ayvaları yanmaz yüzeyli genişçe bir tavaya döküp toz şekerle beraber pişirmeye başlayın. Saldığı suyu tamamen çekmesine yakın kuru üzümleri ilave edip karıştırın. En son tarçını da koyup tekrar karıştırın ve iç harcınızı ilinması için kenara alın.

Buzdolabında dinlendirdiğiniz hamuru hafif unlanmış tezgahınızda merdane ile açın. Her yanını yağladığınız tart kalıbınıza yerleştirip kenarlarını güzelce bastırın.

Ortasını çatal ile 7-8 yerinden delin. İlttiğiniz iç harcınızı hamurun üzerine dökün ve her yerine eşit şekilde yayın. Buzluğa kaldırdığınız hamurunuzu rende ile rendeleyip tartınızın üzerini kaplayacak şekilde serpin. 170 derecelik fırında kontrollü olarak üzeri hafif kızarıncaya kadar pişirin. İlındıktan sonra üzerine pudra şekeri serperek servis yapın.