



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI TART

Tart hamuru için:

2 su bardağı un

1 yumurta

125 gr margarin

1 çay kaşığı vanilya

1 çay bardağı pudraşeker

Üzeri için:

2 ayva

1 çay bardağı tozşeker

Yarım limonun suyu

1 su bardağı kayısı ya da portakal reçeli

Ayvaları soyup ikiye kesin. Kararmamaları için limonla ovun ya da limonlu suda bekletin. Çekirdekli kısımlarını temizleyip enine ortadan ikiye kesin ve ince ince dilimleyin. Bir tavaya 2 bardak kadar su koyup tozşekerle kaynatın. Yarım limonun suyunu ilave edip ateşi kısın. Ayvaları dizip 10 dakika kadar pişirin. Unu derin bir kaba alıp yumurta, pudraşeker, oda sıcaklığında yumuşatılmış margarin ve vanilyayı ekleyerek yoğurun. 22 cm çapında bir tart kalıbını yağlayıp hamuru kalıba yayın, önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Tartı çıkarıp üzerine reçeli yayın. Ayva dilimlerini yelpaze şeklinde dizip çok hafif tozşeker serpin. Tartı tekrar fırına verin. 10-15 dakika daha pişirip fırından alın. Soğuyunca üzerine tarçın serpip nar taneleriyle süsleyin. Dilimleyip servis yapı.
