



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KIYMALI TART

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

150 gram eritilmiş tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 yumurta

İçi için:

300 gram kıyma

2 soğan

2 patlıcan

1 çorba kaşığı şeker

1 çay kaşığı tarçın

3 çorba kaşığı çiğ badem

Rendelediğiniz soğanı biraz çevirin, üzerine kıyma, küp doğranmış patlıcan, şeker ve tarçını ekleyin. 10 dakika kadar kavurup rengi dönünce ocaktan alıp soğumaya bırakın. Hamuru için gereken malzemeleri yoğurun. Bu hamurdan bir miktar ayırıp kalanını kelepçeli bir kabın tabanına yayın. Kıymalı harcı üzerine yerleştirin. Bademleri serpiştirin. Ayırdığınız hamuru şeritler halinde üzerine döşeyin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca dilimleyerek servis yapın.
