



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ TART

Hamuru için:

4 çorba kaşığı (60 gr.) margarin

2 adet yumurta

1 su bardağı pudra şekeri

3.5 su bardağı un

İç malzeme için:

2 su bardağı süt

3 yumurta akı

1 kahve fincanı irmik

1/2 su bardağı şeker

1/2 tatlı kaşığı tarçın

Üzeri için:

200 gr. çiğ badem

3 çorba kaşığı kayısı reçeli veya bal

İrmikle sütü kaynatıp koyulaştırın ve soğutun. Yumurta aklarını köpürtüp şekeri ekleyin ve çırpın. Tarçını karışıma ilave edip karıştırın. Bu karışımı irmik ile karıştırın. Tart hamuru için oda sıcaklığındaki margarin mikserle krem kıvamına gelene kadar çırpın. Hamuru için gerekli diğer malzemeleri ekleyip iyice yoğurun. Tart kalıbını margarin ile yağlayıp un serpin. Hamuru açıp kalıbın kenarlarından taşacak şekilde yayın. İrmikli karışımı ilave edin. Kabukları soyulmuş ve ikiye bölünmüş bademler ile karışımın üstünü tamamen kapatın. Önceden ısıtılmış 170 derecedeki fırında 30-35 dakika pişirin. Fırından çıkan tartın üzerine bir kat kalan bademleri döşeyip üzerine kayısı reçeli veya bal sürün.