



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELİ MÜRDÜM ERİKLİ TART

2 su bardağı un
15 adet mürdüm eriği
1 adet yumurta
1-2 çorba kaşığı erik marmelatı
1 küçük paket margarin
Yarım paket kabartma tozu
2 çay bardağı pudraşekeri

Unu, yağı, 1 yumurta sarısını, kabartma tozu, 1 çay bardağı pudraşekeri koyup, bir hamur yapınız. Hamuru merdaneyle veya elinizle biraz açıp, yağlanmış tart kalıbına koyup, kenarlara da gelecek şekilde yayın.

Üzerine erik marmelatı sürüp, ortadan ikiye ayrılıp çekirdekleri çıkartılmış mürdüm eriklerini çekirdek boşlukları yukarı gelecek şekilde diziniz.

1 yumurta akı ve 1 çay bardağı şekerle elle veya mikserde çarparak beze hamurunu yapınız.

Hamuru eriklerin üzerine ve aralarına gelecek şekilde döküp, yayın.

Orta ısı fırında 20 dakika pişirip, alınız. Isıyı sadece alttan vererek pişiriniz. Kalıptan çıkarıp, servis yapınız.