



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELİ ŞEFTALİLİ TART

2 su bardağı un
2 adet şeftali
1 adet yumurta
1-2 çorba kaşığı marmelat
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 yayınız.

Üzerine marmelat sürüp, soyulup dilimlenmiş şeftalileri diziniz.

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

Hamuru şeftali dilimlerinin üzerine ve aralarına gelecek şekilde döküp, yayınız.

Orta ısı fırında 20 dakika pişirip, alınız. Isıyı sadece alttan vererek pişiriniz.

Kalıptan çıkarıp, servis yapınız.