ÇİÇEK AÇAN MÜRDÜM ERİKLİ TART

250 gr. un
75 gr. şeker
1 adet yumurta
1/2 paket kabartma tozu
125 gr. margarin
1 fiske tuz
1 kilo mürdüm eriği
1 avuç şeker

Margarin, şeker un kabartma tozu bir fiske tuz ekleyerek hamurumuzu yoğuralım, hamurdan biraz ayıralım 28 cm.lik kelepçeli kalıbı yağlayın. Hamuru düzgünce yayın ve kenarlarını 3 cm. kadar yukarı çekin.
Taze erikleri 4'e bölün. Hafifçe birbirlerinin üzerine yatacak şekilde dizin. Ayırdığımız hamurları çiçek kalıplarıyla kesip eriklerimizin üstüne koyup şekil verelim Önceden ısıtılmış fırında, 175° C'de erikler suyunu salıp çekene kadar pişirin. (Yaklaşık 40-50 dakika) servis yaparken tekrar pudra şekeri serpebilirsiniz



© lezzetler.com tarif no:125595 • adı:Çiçek Açan Mürdüm Erikli Tart • gönderen:afi • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:06