



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ FINDIKLI TART

2 su bardağı un
1/2 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
125 gr margarin
1/2 paket vanilya
1/2 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
1 çorba kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
İçi için:
200 gr dövülmüş fındık
1 su bardağı pudra şekeri
2 adet yumurta
1 çay kaşığı vanilya
4 yemek kaşığı hindistanceviz rendesi
6 adet kırmızı erik

Un, pudra şekeri, yumurta, margarin, vanilya, kabartma tozu, tuz ve rendelenmiş limon kabuğu karıştırılıp yoğrulur. Hazırlanan hamur 10 dakika dinlendirilip, merdane ile açılır, tart kalıbına yerleştirilir. Hamurun kenarlarındaki fazlalıklar kesilir, bir kenarda bekletilir. Çatalla hamurun üzerine delikler açılır. Çukur bir kaptaki dövülmüş fındık, pudra şekeri, yumurta, hindistancevizi rendesi ve vanilya iyice karıştırılır. Hazırlanan karışım tartı hamurunun üzerine yayılır, dilimlenmiş erikler dizilir. Ayrılan hamurla küçük kurabiye kalıplarıyla şekiller kesilir ve tartın kenarlarına dizilir. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzerleri pembeleşinceye kadar pişirilir. Soğuyunca dilimlenerek servis yapılır.

