



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ TART

250 gr margarin (ya da tereyağ)
1 adet yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı nişasta
1 kg mürdüm eriği
275 gr toz şeker
50 gr ceviz içi
pudra şekeri
300 gr un
1 tutam tuz

Unu eleyip, yumurtalar, ılıttığınız margarin ve şekerle birlikte iyice yoğurun. Ele ettiğiniz hamuru serin bir yerde, 2-3 saat bekletin. Eriklerin çekirdeklerini çıkarıp, ortadan ikiye ayırın ve yarım litre suda 5 dakika kaynatın. Nişastayı 50 gr soğuk suda ezin ve 150 gr şeker ilave edip, onbeş dakika kadar devamlı karıştırarak pişirin. Koyu kıvamlı bir marmelat haline getirip, ateşten alın, çekilmiş ceviz içi ve bir miktar tereyağı ilave edip, soğumaya bırakın. Üzerinin kaymak tutmaması için arada bir karıştırın. Hamuru tart kalıbına boşaltıp, kenarlarından taşan fazlalıkları alın, orta kısmına soğumuş marmelatı dökün. Fazlalık hamurları elinizde yuvarlayarak uzun çubuklar oluşturun, bunları tartın üzerine baklava şeklinde yerleştin. Hazırladığınız kalıbı, kırk dakika önceden ısıttığınız sıcak fırında pişirin. Pudra şekeri ile süsleyip servis yapın.