



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİKLİ TART

Gereçler:

100 gr tereyağı

100 gr pudra şekeri

2 yumurta

100 gr un

1/2 çay kaşığı kabartma tozu

100 gr kayısı marmelatı

25 gr badem, ikiye bölünmüş

1 portakalın suyu

450 gr olgun erik

Hafif bir krem haline gelene dek tereyağı ile şekeri karıştırın. Yumurtaları hafifçe çırpıp, krem haline gelen karışıma çırpmanızı sürdürerek azar azar katın. Unu da çabucak bu karışıma yedirin. 20 cm. çapındaki tart kalıbını yağlayıp, karışımı içine boşaltın ve önceden ısıtılmış orta ısıdaki fırında 20 dakika, ya da kızarıp kabarana dek pişirin. Birkaç dakika kalıpta beklettikten sonra, kalıptan çıkarıp soğumaya bırakın. Kayısı reçelini ısıtıp, kekin kenarlarına ve üstüne sürün. Bu arada bademleri fırında kavurduktan sonra yağlı kağıt üstüne dökün ve kekinizi bunların üzerlerinde yuvarlayarak kenarlarına bademlerin iyice yapışmasını sağlayın. Kekin üstüne portakal suyunu dökün.

Erikleri ikiye kesip, çekirdeklerini çıkarın. Kekin üstüne dizin. Kayısı reçelini tekrar ısıtıp, gerekirse biraz su ile sulandırarak, eriklerin üstüne dökün. Krem şanti ile dekore edin, ya da yanında krema ikram edin.