



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI TART (MİLFÖY HAMURU)

Milföy hamuru
300 gr. yeşil fıstık
100 gr. pudraşekeri
2-3 çorba kaşığı marmelat
3 adet yumurta

Yağlanmış tart kalıbına milföy hamurunu döşeyiniz.

Fıstıkları ayıklayıp, makineden geçiriniz.

Fıstıktan 2 avuç ayırıp, geri kalanın içine 3 yumurtayı, 100 gr. pudra şekerini koyup, karıştırarak bir iç hazırlayınız.

Hazırladığınız bu içi kalıptaki hamurun üzerine döküp, çevresi kadar muntazam bir şekilde yayınız.

Kalıbı ısıtılmış fırına koyup, 20-25 dakika pişiriniz.

Kalıbı fırından çıkarıp, soğutup, kırmadan hamuru çıkarıp, servis tabağına alınız.

Hamurun üzerine marmelatı çevresi kadar sürüp, ayırdığınız ceviz içlerini marmelatı tamamen kapatacak şekilde serpiştirip, servis yapınız.

Not: Fıstık pahalı olduğu için, salçası fıstık yerine cevizle de hazırlanabilir.