



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI TART

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

Tart hamurunu hazırlayıp yağlanmış tart kalıbına 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 fıstıkları marmelatı tamamen kapatacak şekilde serpiştirip, servis yapınız.