



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRENK ÜZÜMLÜ TART

3 adet yumurta
1 ay kaşığı soda
1 adet limon
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 ay kaşığı tarçın
1 su bardağı toz şeker
1 fincan frenk üzümü
1 orba kasesi kıvılcık marmelatı
Alabildiğı kadar un
1 orba kaşığı pudra şekerı
100 gr margarin

Önce yumurtaları toz şeker bir kasede çırpın. Üzerine margarini, rendelenmiş limon kabuklarını, kabartma tozunu, sodayı ve tarçını ilave ederek karıştırın. Hamuru ikiye bölün ve yarısını tart kalıbına yayın. Üzerine kıvılcık marmelatını sürün, marmelatın üzerinede frenk üzümlerini yerleştirerek, ayırmış olduğunuz hamuru üzerine kapatın. Önceden ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra pudra şekerı serpin.