



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ TART

1 büyük paket margarin
1 paket kekun (piyasada hazır satılır)
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı tozşeker
Üstü için:
1 çay bardağı su
Ayrıca 1 çay bardağı tozşeker
4 adet şeftali

Geniş bir kaba erimiş yağı, yumurtayı, şekerini, kek unu koyup, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız. Tart kalıbınızı veya küçük bir tepsiyi yağlayıp, unlayınız. Hazırladığınız hamuru kalıba veya tepsiye 1 cm. kalınlıkta yayın. 4 adet şeftaliyi küçük karelere doğrayıp, 1 su bardağı şeker ve su ile bir taşım kaynatıp, hamurun üzerine koyup, yayın. Orta ısıda fırında hamur pişinceye kadar tutup, çıkarınız. Soğutup servis yapınız.