



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, şekeri, 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 yayınız.

4 adet şeftaliyi küçük karelere doğrayıp, 1 su bardağı şeker ve su ile bir taşım kaynatıp, hamurun üzerine koyup, yayınız.

Orta ısıllı fırında hamur pişinceye kadar tutup, çıkarınız.

Soğutup servis yapınız.