



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVELİ TART

250 gr. un (8 çorba kaşığı dolusu)  
150 gr. margarin  
2 adet yumurta  
50 gr. pudraşekeri  
Vanilya  
Salçası için:  
200 gr. ceviz içi  
1 adet yumurta  
100 gr. pudraşekeri veya tozşeker (4 çorba kaşığı)  
2 çorba kaşığı marmelât  
Çeşitli mevsim meyveleri

Unu hamur tahtasına eleyiniz.

Yağı içine koyup, incecik kıyınız.

Tekrar ortasını açıp, 2 yumurta yayı koyup, bir hamur yapınız.

10-15 dakika dinlendirdikten sonra, merdaneyle 7-8 mm. incelikte açıp, yağlanmış bir fırın tepsinine merdaneye sararak koyup, muntazam yayınız.

Diğer tarafta cevizi ayıklayıp, makinede çekiniz.

Çekilen ceviz, pudraşekeri, 2 yumurta akıyla 1 bütün yumurtayı kırıp, iyice karıştırınız.

Hazırladığınız bu cevizli salçayı tepside yayılmış hamurun üzerine döküp, muntazam yayınız.

Tepsiyi fırına koyup, ortadan daha az ısı fırında salça ve hamur pişinceye kadar bırakınız.

Fırından alınca biraz soğutup, üzerine 2 çorba kaşığı marmelâtı muntazam yayınız.

Marmelatın üzerine de soyulmuş ve doğranmış meyve parçaları yapıştırınız.

Sonra keskin bir bıçakla kare, dikdörtgen, baklava vb. şekillerde küçük küçük kesip, servis yapınız.

Not: Keserken de meyvelerin üstte güzel durması dikkate alınarak, kesilir.