



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ TART (MİLFÖY HAMURU)

1 ay bardağı eritilmiş margarin
4 adet kare milföy hamuru
6 adet şeftali
1,5 çay bardağı şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı
Hindistan cevizi

Şeftalileri rendeleyip şekerle birlikte pişirin. Üzerine margarin ve tarçını ilave edip karıştırın. Milföy hamurunu oda sıcaklığında çözdürün. özünen hamuru kullanacağınız tart kalıbı büyüklüğünde kesip içine yerleştirin. Ortasına çatalla bastırıp delikleri açın. 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirip soğumasını bekleyin. Şeftalili karışımı ortasına koyup, üzerini hindistancevizi ile süsleyerek servis yapın.