



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİCİLİ TART

200 gr margarin
4 su bardağı Un
1 su bardağı Şeker
2 adet Yumurta
1 çay kaşığı Tuz
2 su bardağı Litschi (konserve)
2 yemek kaşığı İrmik
1 su bardağı Un
1 su bardağı Meyveli yulaf
1 su bardağı Şeker
125 gr sana yağı
1 adet limonun kabuğu
1 tatlı kaşığı tarçın

Derin bir kâseye unu, yumuşamış margarini, yumurtaları, şekeri ve tuzu koyup, yoğurun.
Hamuru, yağlanmış açılır kapanır kek kalıbına koyup, hamurun üzerini hafifçe düzeltin.
Hamurun üzerine 2 yemek kaşığı irmiği serpin. İrmikğin üzerine litschileri koyup, hamurun her tarafına yayın.
Süsü için:
Derin bir kâsedede yumuşamış margarini ve kalan tüm malzemeyi karıştırıp yoğurun.
Malzemeyi iki elinizle ufalıyarak litschilerin üzerine koyup, düzeltin.
Tartı önceden 185° C'de ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin.

Not: Liçi, başlıca olarak Çin'in güneyinde yetişen bir meyve. Geçmişte kral meyvesi olarak anılmış olan bu meyve.

