



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ ŞEFTALİLİ TART

250 gram un
125 gram margarin
200 gram toz şeker
1 adet yumurta sarısı
2 paket şekerli vanilin
2 çay bardağı elma suyu
1 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı pudra şekeri
4 adet şeftali

200 gram un, 100 gram margarin, 100 gram toz şeker, 1 adet yumurta sarısı ve 1 paket şekerli vanilini bir kapta iyice yoğurup hamurumuzu dinlendiriyoruz. Geriye kalan 50 gram unu, 25 gram margarini, 100 gram toz şekeri ve 1 paket şekerli vanilini bir tencerede karıştırarak pişiriyoruz. Ayrı bir tavada elma suyu, pudra şekeri ve nişastayı jöle kıvamına gelinceye kadar pişiriyoruz. Tart kalıplarına hamurumuzun ortası boş kalacak şekilde yerleştiriyoruz ve fırına veriyoruz. Pişen hamurumuzun ortasına yaptığımız muhallebiden koyup üzerine küp küp doğradığımız şeftalileri yerleştiriyoruz. Son olarak şeftalilerin üzerine yaptığımız elmalı jöleden damlatıyoruz.