



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL SULU MÜRDÜM ERİKLİ TART

500 gram mürdüm eriği
Yarım çay bardağı portakal suyu
2 adet yumurta
3/4 su bardağı toz şeker
40 gram margarin
1 paket vanilya
4 yemek kaşığı un
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı pudra şekeri

Şeker ve yumurtayı mikserle çırpın. Margarin, vanilya, portakal suyu, un ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Karışımı yağlanmış küçük tart kalıplarına paylaştırın. Erikleri dilimleyip üzerine dizin. 180 dereceye ayarlı fırında pişirin. Soğuyunca üzerine pudra şeker serpip servis yapın.