



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİ TARTI

5 iri, kokulu şeftali (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarılarak dilimlenmiş)
1 limonun kabuğu (rendelenmiş)
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı hindistancevizi
6 çorba kaşığı şeker
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
1 yumurtanın sarısı (2 çorba kaşığı sütle iyice çırpılmış)
Hamuru:
300 gr (2+1/2 su bardağı) un
1/2 kahve kaşığı tuz
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
60 gr (4 çorba kaşığı) margarin
1 tatlı kaşığı şeker
1 yumurtanın sarısı çırpılmış)
1-2 çorba kaşığı su

Hamuru hazırlamak için, un ve tuzu büyük bir kaseye eleyiniz. Tereyağı ve margarini bıçakla küçük parçalara kesip, ekleyiniz. Parmak uçlarınızla unu yağa ekmek içi görünümünü alana kadar yedirip, şekeri katınız. Yumurta sarısıyla 1 çorba kaşığı su ekleyip, bıçakla karıştırınız. Hamuru hafifçe yoğurunuz. (Hamur çok kuru ise kalan 1 çorba kaşığı suyu da katınız.) Hamuru top haline getirip, buzdolabında 30 dakika bekletiniz. Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190° C) getirip, ısıtınız. Hamuru buzdolabından alıp, üçte ikisini hafifçe unlanmış tezgaha koyunuz. Unlanmış bir merdane ile 1 cm kalınlığında ve 22,5 santimlik bir tart kalıbını döşeyecek büyüklükte bir daire açınız. Hamuru merdanenin üstüne sarıp, kalıbın üstüne yerleştiriniz. Parmak uçlarınızla hamuru kalıba oturtup, keskin bir bıçakla etrafını düzeltiniz. Şeftali dilimlerini hamurun üstüne dizip, aralarına limon kabuğu rendesi, limon suyu ve hindistanceviziyle, 4 çorba kaşığı şekeri serpiniz. Üstüne eritilmiş tereyağı dökünüz. Kalan hamuru tartın üstünü kaplayacak büyüklükte bir daire biçiminde açınız. Hamuru merdaneye sarıp, tartın üstüne yerleştiriniz. Parmaklarımızla kenarlarını birbirine bitştiriniz. Keskin bir bıçakla ortasına bir artı yapınız. Bir fırçayla hamurun üstüne sütle çırpılmış yumurtayı sürüp, üstüne kalan 2 çorba kaşığı şekeri serpiniz. Tartı fırının orta katına sürüp 30-40 dakika, hamur kıtır kıtır ve kahverengi oluncaya kadar pişiriniz. Tartı fırından alıp, hemen yada iyice soğuttuktan sonra, servis ediniz.