



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ BADEM KAPLI TART

2 su bardağı un
3 yemek kaşığı toz şeker
150 gr. margarin
1 adet yumurta
1 paket vanilin
4 adet şeftali
1 tatlı kaşığı nişasta
2 yemek kaşığı esmer şeker
1 yemek kaşığı limon suyu
Yarım su bardağı file badem

Hamur için gerekli olan un, şeker, yağ, yumurta sarısı ve vanilini derin bir kabın içine alıp yoğurun. Streç filme sarıp 30 dk. buzdolabında dinlendirin. Şeftalilerin kabuklarını soyduktan sonra ince dilimleyin. Nişasta, esmer şeker ve limon suyu ile karıştırın. Tart hamurunu tezgaha alın. Üzerine un serperek büyük boy pasta tabağı büyüklüğünde açın. Ortasına meyveleri koyup tartın kenarlarını ortasına doğru kıvrın. Kenarlarına yumurta akı sürüp file badem serpin. Önceden ısıtılmış 160 derecelik fırında 30 dk. pişirin. Dinlendirdikten sonra servise sunun.