



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ TART

<https://www.elele.com.tr>

250 gr un
125 gr tereyağı
100 ml soğuk su
40 gr pudra şekeri
1 tutam tuz
İç harcı için:
400gr şeftali
4 yemek kaşığı bal
100 ml mascarpone peyniri
Badem

Şeftalileri bol suyla yıkayıp suyunu süzün. Un, tereyağı, pudra şekeri, soğuk su ve tuzu hamur yoğurma kabına alıp karıştırın. Malzemeler özleşene kadar yoğurun. Hamuru streç folyoya sarıp buzdolabında 2 saat dinlendirin. Fırını 180 derecede ısıtın. Hamuru içi yağlanmış 25 cm çapında tart kalıbına yayın. Sıcak fırında 25-30 dakika pişirin. Fırından alıp ılınmasını sağlayın. Mascarpone peyniri ve balı bir kasede karıştırın. Tartın üzerine kremalı balı yayın. Şeftalileri ince dilimleyin. Şeftali dilimlerini ve bademleri peynirin üzerine dizin. Dilimleyip servis yapın.

