



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİLİ TART

Malzeme:

400 gr Bizim Mutfak Un

50 gr Teremyağ

2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Kabartma Tozu

1 çorba kaşığı tarçın

1 paket Bizim Mutfak Vanilya

süt

Dolgu malzemesi için :

600 gr ricotta peyniri

80 gr Bizim Mutfak Mısır Nişastası

1 adet limonun kabuğu

1 adet dilimlenmiş şeftali

3 çorba kaşığı şeftali reçeli

süt

Hamur için Bizim Mutfak Unu , Teremyağı, şekeri, kabartma tozunu biraz tarçını bir kaba yerleştirin ve karıştırmaya başlayın. Yumurta sarısını, Bizim Mutfak Vanilya özünü de ekleyerek işleme devam edin. Arada azar süt ekleyin ve karışım hamurlaşana dek karıştırmaya devam edin. Hamuru kaptan çıkarın ve 30 dk buzdolabında soğutun. Çapı yaklaşık 26 cm olan bir kaba hamuru serin. Ayrı bir kaptan labne peyniri, şeker, mısır nişastası karışımını doldurma malzemesi olarak hazırlayın. Limon kabuğu eklemeyi unutmayın. Dilimlenmiş şeftali ve 2 yumurta sarısını da bu karışıma ekleyin. Diğer bir dolgu malzemesi için şeftali reçeli ve sütü karıştırarak bir ayrı bir karışım hazırlayın. Hazırlanan karışımları sırasıyla hamurun üzerine dağıtın. Önceden ısıtılmış fırında 170 derecede 40 ile 45 dakika süresince pişirin.

[ML® Şeftalili Tart için tıklayın](#)