



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİLİ TART

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 3 Çorba Kaşığı kaysı marmelatı
- 3 Adet yumurta
- 1 Tutam tuz
- 50 gr Çekilmiş Badem
- 1,5 Su Bardağı pudra şekeri
- 500 gr un
- 1 Paket kabartma tozu

Un ile kabartma tozunu karıştırın. Küp küp kesilmiş oda sıcaklığındaki yağı, yumurtayı, bademi ve pudra şekerini karıştırarak sert bir hamur yapın. Hamuru yağlanmış fırın kabına elinizle bastırarak yerleştirin. Çatal ile bir kaç yerinden delikler açın ki çok kabarmasın. Önceden ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Soğuduktan sonra üzerine kaysı marmelatı sürün. Konserve şeftalileri yarım ay şeklinde kesip üzerine yerleştirip servis yapın.