



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ TART

Bahar ERDOĞAN

Tart için:

2 yumurta

2 kahve fincanı pudra şekeri

1,5 kahve fincanı yoğurt

1 kahve fincanı sıvı yağ

3 kahve fincanı un

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Kreması için:

2,5 su bardağı süt

Yarım su bardağı un

Yarım su bardağı toz şeker

Yarım paket toz şanti

1 paket vanilya

1 yemek kaşığı margarin

Üzeri için:

Şeftali Tart jölesi

Yumurta ve şekeri mikser ile karıştırın. Diğer malzemeleri de ekleyerek tartı hazırlayın. Tart kalıbına boşaltın ve 170 derece fırında pişirin. Kreması için tencereye süt,şeker ve unu alın karıştırarak muhallebi kıvamına gelen kadar pişirin. Ocaktan indirdikten sonra vanilya,margarin ve toz şantiyi ekleyerek mikser ile 5dk karıştırın. Fırından çıkan tartı yavaşça kalıptan çıkarın ve kremayı üzerine alın. Şeftalilerin kabuklarını soyun ve üzerine dilimleyin.Buzdolabında soğuduktan sonra servis edebilirsiniz. Hemen tüketecekseniz tart jölesi hazırlamanıza gerek yok,ama bekletecekseniz tart jölesini hazırlayın ve şeftalilerin üzerine yayın.