



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI TART

- 1 adet yumurta
- 1 bardak yoğurt
- 2 bardak toz şeker
- 1 paket margarin
- 1 paket kabartma tozu
- 3,5 bardak un
- 5 adet ayva
- 2 yemek kaşığı tarçın
- 1 yemek kaşığı hindistancevizi

Yumurtayı, yoğurdu, 1 bardak toz şekerini, margarini, kabartma tozunu ve unu kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğuruyoruz. Hamurun 3'de 2'sini elimizle ince bir şekilde tepsiye yayıp pişmesi için fırına koyuyoruz. Bir tavaya rendelediğimiz ayvayı, tarçını, hindistan cevizini ve geriye kalan bir bardak toz şekerini ilave edip 5 dakika kadar ocakta pişiriyoruz. Pişen tart hamurunun içine ayva marmelatını döküp her tarafa eşit şekilde yayıyoruz. Geriye kalan hamuru ince uzun parçalar halinde yapıp kafes şeklini verecek şekilde tartın üzerine yapıştırıp tekrar fırına veriyoruz.

