



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ MEYVELİ TATLI

Elif Korkmazel

150 gr. tereyağı
1 adet yumurta
1 paket vanilya
3 su bardağı un
2 çorba kaşığı pudra şekeri
1 tutam tuz içi için:
100 gr. dövülmüş çiğ badem
100 gr. dövülmüş ceviz
2 yumurta
3 çorba kaşığı toz şeker
Üzeri için:
200 gr. frambuaz, ahududu, böğürtlen karışımı
1 paket tart jölesi

Tereyağı, şeker, vanilya, tuz ve unu yoğurun. Yumurtayı ekleyip hamuru toparlayın. Yağlanmış tart kalıbına döşeyin. Dövülmüş badem, ceviz ve toz şekeri karıştırıp hamurun üzerine yayın. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Soğuyunca üzerine meyveleri dizin. Tart jölesini hazırlayıp üzerine sürün.