



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ ŞEFTALİLİ TART

Tart hamuru için:

7 yemek kaşığı (250 gr) margarin

1 su bardağı un

2 adet yumurta

1 tutam tuz

1/5 su bardağı buzlu su

Tartın içi için:

1 yemek kaşığı (35 gr) margarin

4-5 adet büyük yumuşak şeftali

1 çay kaşığı şeker

1 çay kaşığı limon suyu

1/4 su bardağı file badem

Süslemesi için:

2-3 yaprak taze nane

1 çay kaşığı dövülmüş antepfıstığı

Tart hamuru için:

Tüm malzemeleri Teremyağ, un, yumurta, su ve tuz sırası ile karıştırın ve fazla yoğurmadan streç filme sarıp yarım saat buzdolabında dinlendirin.

Tartın üst malzemesi için:

Tavada kabukları soyulmuş ve yarım ay şeklinde doğranmış şeftalileri, şekeri ve limon suyunu soteledikten sonra, margarin ekleyip iç malzemelerinin parlak ve kıvamlı bir hal almasını sağlayın.

Buzdolabından çıkardığınız tart hamurundan merdane yardımıyla daire şeklinde bir hamur açın. İçine iç malzemesini ekleyin ve hamurun kenarlarını kapatın. Son olarak, tart hamurunun kenarına önce yumurta beyazı sürün ardından file badem ve toz şeker serpin.

180 derece fırında 30 dakika pişirdiğiniz tartınızın ortasına bir kaç yaprak taze nane ve bir çay kaşığı dövülmüş antep fıstığı serpin. Bu sayede görüntüsü daha hoş olacaktır. Dilerseniz bu tartı bir kaşık dondurma ile de sunabilirsiniz.