



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHAR GÜLÜ TART

1 su bardağı un
1 çay bardağı pudraşekeri
1 adet yumurta
250 gram margarin
Yarım paket vanilya
İç harcı için:
1 adet armut
4 adet ceviz içi
1 çorba kaşığı tozşeker
1 çay kaşığı tarçın
50 gr vişne reçeli

Un, pudraşekeri, margarin, yumurta ve vanilyayı iyice yoğurun.

Hamuru, 3 eşit bezeye ayırıp elinizde yuvarlayın.

Daha sonra elinizle üzerlerine bastırarak yassılaştırın.

Hamurları kenarlarından çekerek uzatın ve tatlı tabağı ebadına getirin.

Ayrı bir yerde rendelenmiş elma, kıyılmış ceviz, tozşeker ve tarçını karıştırın.

Harcı, hamurların ortalarına pay edip, hamurları üst üste yerleştirin.

Rulo şeklinde sarıp, ruloyu ikiye bölün.

Yağlanmış tart kalıbına yerleştirip, elinizle hamurların üstte kalan kenarlarından dışa doğru kıvrarak gül formu verin.

Önceden ısıtılmış 150 derece fırında 30 dakika pişirin.Çıkardıktan sonra reçelin suyundan üzerlerine gezdirin ılık servis yapabilirsiniz.

