



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI ERİK TARTI

Yarım paket margarin
1 adet yumurta
1 fiske tuz
Yarım paket kabartma tozu
1,5 su bardağı un
Üzeri için:
15-20 adet mürdüm eriği
3 çorba kaşığı bal

Unun ortasına yumurta kırılır, margarin, tuz ve kabartma tozu ilave edilir. Kendini toplayana kadar yoğrulur. Streç filme sarılır, buzdolabında 20 dakika dinlendirilir. Sonra merdaneyle 24 santimlik tart kalıbı çapında açılır. Yağlanmış kalıba kenarlarını kaldırarak yerleştirilir. Üzerine ikiye kesilmiş ve çekirdekleri alınmış erikler dizilir ve bal gezdirilir. 170 dereee fırında 35 dakika pişirilir. Ilık ya da soğuk olarak ikram edilir.