



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELİ ERİKLİ TART

Mayalı hamur:
400 g un,
40 g yaş maya,
100 ml ılık süt,
80 g şeker,
un,
1 tutam tuz,
2 yumurta,
80 g tereyağı ya da margarin,
kalıp için yağ.

Üst:
1.5-2 kilo erik.
125 g şeker,
3 yumurta akı,
arzuya göre 1-2 tutam toz zencefil

Mayalı hamur: Unu bir kaba dökün, unun ortasında havuz açın, mayayı parçalayarak havuzun içine atın, süt, 1 kaşık şeker ve biraz un ile karıştırın, kenardaki una dokunmayın. Ortadaki hamurun üstüne biraz un serpiştirin, kabın üstünü örtün, mayalı karışımı yaklaşık 15 dakika süre ile kabarmaya bırakın. Kabardıktan sonra kalan şekeri, tuzu, yumurtaları ve yağı kenardaki unun üstüne koyun ve mikserle pürüzsüz, yapışmayan bir hamur yoğurun. Hamuru kaptan çıkarın, unlu zemin üzerinde tekrar (elle) yoğurun, üzerini örtün ve tekrar kabarmaya bırakın. Bu arada erikleri yarıya, çekirdeklerini çıkarın. Kabarmış hamuru kalıp büyüklüğünde açın, 40 g şeker gezdirin, erikleri kiremit şeklinde dizin. Fırını 200 derecede ısıtın, tartı yaklaşık 20 dakika pişirin. Tart pişerken, yumurta aklarını şekerle ve toz zencefil ile sert köpük haline getirin. Köpüğü bir torbaya doldurun, tartı fırından çıkarın, üzerine dekoratif şekiller sıkın. Tartı tekrar fırına koyun ve 10 - 15 dakika pişirin.