



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ VE AHUDUDULU TART

<https://www.elele.com.tr>

200 gr ahududu
200 gr böğürtlen
1 tatlı kaşığı mısır unu
2 çay kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı çilek reçeli
1 yumurta
Hamuru için:
140 gr tereyağı
225 gr un
25 gr mısır unu
1 yemek kaşığı toz şeker
1 yumurta
Krema
Tuz

Tart hamuru için tereyağı, mısır unu, un, şeker ve tuzu bir cam kaseye alıp mikserle çırpın. 1 yumurtayı ekleyip hızlıca yoğurun. Hamuru streç folyoya sarıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Meyveleri bir kaba alın. Şeker ve mısır unu serpip harmanlayın. Hamuru 35 cm çapında açarak yağlı kağıt konulmuş fırın tepsisine alın. Üzerine 1 tatlı kaşığı mısır unu serpin. Hamurun kenarlarını iki parmak kalınlığında olacak şekilde ortaya doğru katlayın. Diğer yumurtayı çırpıp kenarlarına sürün. Ortadaki boşluğa çilek reçeli sürüp meyveleri ilave edin ve yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Izgara teli üzerinde ılınmaya bırakın. Servis yapın.

