



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ERİK TARTI

22,5 sm'lik pişmemiş bir hamur kasesi
1 kg siyah erik (yarıya bölünüp, çekirdekleri ayıklanmış)
180 gr (3/4 su bardağı) toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay kaşığı yenibahar
60 gr (1/2 su bardağı) badem kırığı (fırınlanmış)

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (200 C) getirip ısıtınız. Pişmemiş hamur kasesini, fırın tepsisine yerleştiriniz. Yarım erikleri kesilmiş kısımları alta gelecek biçimde hamur kasesinin üstüne döşeyip, tepsiyi Dir kenara bırakınız.

Küçük bir kasede, şeker, tarçın ve yenibaharı karıştırıp eriklerin üstüne serpererek tepsiyi fırına sürünüz; 35-40 dakika, hamur gevrek ve nar gibi, erikler de yumuşak olana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp bademleri serpererek hemen soğuduktan sonra servis ediniz.

Not: Bir Alman tatlısı olan bu erik tartı, meyve ile hamurun birlikte pişmesi bakımından öteki meyve tartlarından farklıdır. Soğuk vanilyalı krema yada dondurma ile servis edilir.