



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ BADEMLİ TART

Hamur için:

2 su bardağı un

1 yumurta

125 gr margarin

1 çay bardağı tozşeker

50 gr toz badem

Üzeri için:

1 kg kırmızı erik veya mürdüm eriği

1 çay bardağı toz şeker

2 çorba kaşığı vişneli toz jöle

2 çorba kaşığı file badem

Unu derince bir kaba alıp ortasını açın ve yumurta, yumuşatılmış margarin, şeker ve toz bademi ilave edip güzelce yoğurun. Hamuru 20 cm çapında bir tarta kalıbına elinizle yayarak kalıbı hamurla kaplayın. Üzerini çatalla birkaç yerinden delip alüminyum folyo ile kaplayın. Ağırlık yapması ve tartınızın düz kalması için üzerini 1 avuç dolusu kadar kuru fasulye veya nohut (evde ne varsa) yayıp 170 derece fırında 20 dakika pişirin. Erikleri yıkayıp kurulayın. İkiye kesip çekirdeklerini çıkarın. Eriklerin ince yarım ay şeklinde dilimleyin. Tencereye koyup üzerine tozşekeri ilave edin ve kısık ateşte meyve dilimleri hafif yumuşayana kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Eriklerin bıraktığı suyu bir kaseye süzüp toz jöleyi içinde eritin. Tartın içine erik dilimlerini dizip üzerine jöleli karışımı dökün. Donduktan sonra file bademlerle süsleyip servis yapın.