



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ TART

1 adet yumurta
50 gr şeker
50 gr un
50 gr margarin
Üzeri için:
Erik
Pudra şekeri

Oda ısısındaki yumurtaları seker ile çırpın, unu ve margarini ekleyin. Yağlanmış tepsiye yayın. Üzerine çekirdeklerinden ayıklanmış ve dörde bölünmüş erikleri aralıksız dizin. 175 ° C fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirin. İkram ederken üzerine pudra şekeri dökün.

Not: Pastayı fırına vermeden önce eriklerin üzerine 1 paket vanilya sekeri dökerseniz daha da lezzetli oluyor.

