



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ TART

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

Tart hamuru için:

250 gr un

125 gr oda sıcaklığında tereyağı

1 yumurta

3 kaşık soğuk su

Tart içi için:

1/2 kg kırmızı erik

100 gr fırınlanmış dövülmüş fındık

1 yemek kaşığı toz şeker

1 paket vanilya

1 yemek kaşığı un

Üzeri için:

Erik, kayısı marmelatı ya da erik kompostosu

Unu havuz yapın, ortasına parça parça yağ ve yumurta koyun. Yoğurmaya başlayın. Bu sırada karışıma azar azar su ekleyin. Hamur kıvamına geldiğinde folyoya sarın. 30 dakika dolapta bekletin. Tart içi için; fındık, şeker, vanilya ve unu karıştırın. İnce ince dilimlediğiniz erikleri ilave edin. Ardından hazırladığınız hamuru unlu tezgahta dikdörtgen olacak şekilde açın. Pişirme kağıdı yerleştirdiğiniz tepsiye alın. Hamura hazırladığınız fındıklı içi serpin. Erikleri de bir düz sıra bir ters sıra olacak şekilde yerleştirin. Hamuru eriklerin yanlarına doğru kıvrın, arzu ederseniz yumurta sarısı sürebilirsiniz. 180 derece ısıtılmış fırında hamur kızarana kadar, 30 dakika civarı pişirin. Servisten önce reçel veya marmelat sürebilirsiniz.

