



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİKLİ TART

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Tart Un

1 yumurta

50 g yumuşak margarin

1 çay kaşığı tarçın

Üzeri için:

150 g mürdüm eriği

150 g kayısı

Tart un karışımına yumurta ve margarin ekleyip yoğurun. Hamurun 2/3'ünü 25 x 25 cm boyutlarındaki yağlanmış tepsiye bastırarak yayın.

Kalan hamura tarçını ekleyip tekrar yoğurun. Streç film ile sarın ve buzlukta yarım saat bekletin.

Meyveleri ayıklayıp dilimleyin ve tartın üzerine sıralayın.

Buzluktaki hamuru çıkartıp bekletmeden meyvelerin üzerine rendeleyin ve tartı pişirin.

Önceden ısıtılmış 200°C fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.

Fırından çıkartıp soğutun ve dilimleyerek servis yapın.

