



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİKLİ TART

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

- 1,5 su bardağı un
- 1 su bardağı toz şeker
- ½ çay fincanı margarin veya tereyağı
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 3 adet yumurta
- 10 adet mürdüm eriği (ikiye bölünmüş, çekirdekleri çıkarılmış)

Fırını 180 derecede ısıtın. Kabartma tozu ve unu bir kaptaki karıştırın. Başka bir kaptaki yumurta, şeker ve vanilyayı çırpın, tereyağını ekleyin. Daha sonra içine unlu karışımı da ilave edin ve iyice çırpın. Tart kalıbını yağlayın (tek kalıpta yapılması önerilir), karışımı içine dökün, mürdüm eriklerini iç tarafı yukarı bakacak şekilde dizin. Eriklerin üzerlerine hazırladığınız karışımı dökün. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika veya hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Ilık veya soğuk servis yapın. Ilık servis yapacak olursanız yayında sade dondurmaya servis edebilirsiniz.

Not: Cam fırın kabı kullanabilirsiniz. Cam kalıbı kullanmadan önce mutlaka yağlayın.

