



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ TART

10 adet büyük boy mürdüm eriği

Tart hamuru için:

250 gram tereyağı veya margarin

1/3 su bardağı toz şeker

1 paket vanilya

2,5 su bardağı un

1 adet yumurta

İçi için:

Yarım su bardağı badem

1/3 su bardağı toz şeker

5 çorba kaşığı tereyağı

1 adet yumurta

1 paket vanilya

1 çorba kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

Soğuk ve küçük parçalar halinde kestiğiniz tereyağı veya margarin, toz şeker, vanilya ve unu derin bir kaptaki iyice yoğurun. Çırpılmış yumurtayı ekleyip, tekrar yoğurun. Hamuru iki parçaya ayırın ve streç filmle sarın. Buzdolabında 1 saat bekletin. Hamurun bir parçasını tart kalıbı büyüklüğünde açın ve kalıbın içine yerleştirin. Çatalın ucuyla birkaç yerinden delin. Üzerine kabarmaması için alüminyum folyo yerleştirip, kuru bakliyat serpin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırının en alt katında yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Piştikten sonra bakliyat ile alüminyum folyoyu hamurun üzerinden alın ve soğumaya bırakın. İçi için badem, toz şeker, tereyağı, yumurta, vanilya ve rendelenmiş limon kabuğunu blenderden geçirin ve karışımı pişen tart hamurunun üzerine yayın. Çekirdekleri çıkarılmış ve ortadan ikiye kesilmiş mürdüm eriklerini bademli karışımın üzerine dizin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.

