



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ TART

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

2 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
3 yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
100 g labne peyniri
100 g eritilmiş tereyağı
1 tatlı kaşığı toz tarçın
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 çay bardağı ince öğütülmüş kabuksuz badem
Üzeri için:
300 g kırmızı erik
2 - 3 yemek kaşığı toz şeker
0,5 çay kaşığı toz tarçın
Kalıp:
Pişirme kalıbı (Ø 28 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Eriklerin çekirdeklerini ayıklayıp 1,5 cm kalınlığında dilimleyin. Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın ve mikser ile 2 dakika çırpın. Çırpıma devam ederek sırayla labne peyniri, tereyağı, tarçın, şekerli vanilin ve öğütülmüş bademleri ilave edip 1 dakika çırpın. Hazırladığınız un karışımını ilave edin ve düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba alın ve düzeltin. Üzerine erikleri sıralayın. Toz şeker ve tarçını karıştırıp eriklerin üzerine serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

