



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ TART

2 yumurta akı
1 yumurta sarısı
100 gr toz seker veya fruktoz
1 cay bardađı sut
1 cay bardađı zey.yag
1 cay bardađı soya unu
1 cay bardağı dovulmus badem veya fındık
1 cay kasığı kabartma tozu

6-7 adet kırmızı erik ortadan ikiye bolunmus.
yumurta ve sekeri cırp 5 dakika.
daha sonra zeyt.yag sut badem ve unu karıştır
kek kalıbına dokup uzerine erikleri yerlestirip 20-25 dakika 175 derecede pisirin.