



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRANJİPAN

Tuğrul Şavkar

75 gr. un (10 çorba kş.)
125 gr. margarin
125 gr. tozşeker
125 gr. toz badem
2 adet yumurta
150 gr. milföy hamuru
20 gr. file badem
10 gr. pudraşeker (4 çay kş.)

Unu bir kaba eleyin. Bir çırpma kabına margarini, şekerini ve toz bademi koyarak 3-4 dakika mikserle çırpın. Yumurtaları ekleyerek 3 dakika daha çırpın. Unu da çırparak karışıma yedirin.

Milföy hamurunu yoğurun. Yoğrulmuş hamuru topak haline getirin. Elinizle bastırarak yassılaştırın. Bir merdane ile hamuru 3 mm. kalınlığında, tart kalıbından biraz daha büyük olacak şekilde açın.

Yağlanmış, düz kenarlı bir tart kalıbına açtığınız hamuru sererek yerleştirin. Kalıbın kenarlarından taşan hamurları bir bıçakla keserek alın. Elinizle biraz bastırarak hamuru kalıba oturtun.

Fırınınızı 190 °C'ye getirip ısıtın. Hazırladığınız harcı, yarısını dolduracak biçimde hamurun içine dökün. Yüzeyini bir spatula ile düzleyin. Üzerine file bademleri serpiştirin. Fırına sürün. Franjipani üzeri kızarıp kahverengileşmeye başlayınca kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

Pişen franjipani fırından alıp soğumaya bırakın. Soğuyunca kalıbından çıkarıp, üzerine pudraşekerini serperek servis yapın.