



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GLUTENSİZ TART

Çölyakla Yaşam Dergisi

150 gr pudra şekeri
500 gr Schar un
300 gr tereyağ
50 gr toz badem
1 yumurta
1 yumurta sarısı

Şekil verilebilecek bir hamur elde ediniz. Tart kalıplarına hamuru yerleştirin. İçine isteğe bağlı marmelatlar koyunuz (Kayısı, böğürtlen, ahududu, çilek, incir marmelatı). Turta şeklini veriniz. 180 derecede pişiriniz.

