



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ ŞEFTALİLİ TART

Hamuru için:

2 yumurta

1 çay bardağı şeker

1 çay bardağı sıvı yağ

2 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

İçi için:

1 elma

400 gram şeftali

5 çorba kaşığı kayısı reçeli

3 çorba kaşığı Hindistancevizi

Yumurta, şeker ve sıvı yağı çırpın. Üzerine un, kabartma tozu ve vanilya ekleyin. Bu karışımı yağlanmış unlanmış küçük tart kalıplarının içine yerleştirin. Rendelediğiniz elmayı tavada biraz pişirin, üzerine isterseniz ceviz ve şeker de koyabilirsiniz. Daha sonra şeftalileri pişen sıcak elmanın içine rendeleyip karıştırın. Bu harcı tart hamurlarının içine paylaştırın, 180 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız tartın üzerine kayısı reçelini biraz suyla açıp sürün. Kenarlarına Hindistancevizi serpip ikram edin.