



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİSTANCEVİZLİ TART

100 g tereyağı  
200 g un  
200 g ahududu reçeli  
2 büyük yumurta akı  
100 g pudra şekeri  
250 g rendelenmiş hindistancevizi  
Üzeri için:  
Pudra şekeri

Fırını 200 ° C'ye ısıtın.

Karışım ince ekmek kırıntlarına benzeyene kadar tereyağını unun içinde yoğurun. Soğuk su ilave ile hhamur bütünlüğüne kadar yoğurun, ardından 30 dakika buzdolabında soğumaya bırakın.

Hamuru unlu bir yüzeye yuvarlayın ve yağlanmış bir kek kalıbına sıkıştırarak yerleştirin.

Yumurta aklarını çok temiz bir kasede beyazlaşana kadar çırpın, sonra şekeri ve hindistancevizini katın.

Karışımı geniş bir yıldız uç takılmış sıkma torbasına koyun ve düz bir tabaka halinde hamur yüzeyine sıkın.

Tartı 30 dakika veya altı pişinceye kadar pişirin. Tamamen soğumaya bırakın, sonra 12 kareye bölün ve üzerine pudra şekeri serpin.

