



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JÖLELİ ŞEFTALİLİ TART

Malzemesi:

Tart Hamuru:

8 çorba kaşığı dolusu un

150 gram margarin

2 adet yumurta

50 gr. pudra şekeri

Vanilya

İçine:

4 adet şeftali

1 paket şeftali jölesi

Hazırlanışı:

Unu hamur tahtasına eleyin. Yağı içine koyarak bıçakla ince ince kıyın. Tekrar ortasını açıp, 2 yumurta sarısını, etrafına pudra şekeri vanilyayı koyup bir hamur yapın: 10-15 dakika dinlendirdikten sonra merdane ile 7-8 mm. incelikte açın. Yağlanmış bir fırın tepsisine merdaneye sararak koyup, muntazam yayın. Tepsiyi fırına koyup, ortadan daha az hararetle hamur pişinceye kadar bırakın. Pişince fırından alıp soğutun. Şeftalileri dilim dilim kesip, tartın içine yerleştirin. Jöleyi paketin üzerindeki tarife göre pişirin. Sıcakça şeftalilerin üzerine dökün ve soğuduktan sonra servis yapın.

Not: Tartların . üzerlerine şekilli olarak krem şantiy sıkarak tartlarınızın görünümünü güzelleştirmeniz mümkün olacaktır.