



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI VE ERİKLİ TART

6-8 kişilik Gerekli malzeme:

300 gr sert kayısı

300 gr sert kırmızı erik

Tart için:

1.5 su bardağı un

1 yumurta

2 kahve fincanı margarin

1.5 çorba kaşığı tozşeker

1 paket vanilya

1 çay kaşığı kabartma tozu

Tart için gerekli malzemeleri karıştırıp düzgün bir hamur hazırlayın. Gerekirse 1-2 kaşık su ekleyebilirsiniz.

Hamuru en az 15 dakika dinlendirin. Meyveleri yıkayıp çekirdeklerini çıkarın.

Tart hamurunu yağlanmış kalıba yayın. Hamurun kabarmaması için çatalla birkaç yerinden delin. Üzerini alüminyum folyo ile kaplayın. Önceden ısıtılmış fırında 15 dakika kadar pişirin. Tartın üzerine erik ve kayısıları dizin. Orta ısı fırında 15 dakika daha pişirin. Hamur kızarıp meyveler yumuşayınca fırından alın.