



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIRMIZI ERİKLİ TART

- 8 orba kaşığı un
- 1 ay bardađı yođurt
- 1 küçük paket margarin
- 1 adet yumurta
- 4 orba kaşığı tozşeker
- 1 kg. ekirdeđinden ayrılan kırmızı erik
- 1 paket kabartma tozu

Unu, yağı, şekerini, yoğurdu, yumurtayı ve kabartma tozu bir kaba koyup, yoğurunuz.

Hamur kulak memesi yumuşaklığından biraz sert olmalıdır.

5-10 dakika dinlendiriniz.

Erikleri yıkayıp, çekirdeklerini çıkarınız.

Dinlenen hamuru merdaneyle yarım cm. kalınlıkta açınız.

Yuvarlak küçük bir tepsiyi veya tart kalıbını çok iyi yağlayıp, unlayınız.

Açtığınız hamuru kalıba kenarlara da gelecek şekilde yayınız.

Üzerlerine çekirdekleri çıkarılmış erikleri çok sık olarak yerleştiriniz. (Hamurun zeri tamamen erikle kaplanmalıdır.)

Erikleri yerleştirirken bazılarını ortaları açık, bazılarını ters olarak güzel bir görünüm verecek şekilde yerleştiriniz.

Üzerlerine bir avuç tozşekeri serpiřtiriniz.

Tepsiyi orta ısılı fırına koyup, altını hafif pembe renkte, erikler de biraz yanıncaya kadar pişirip, servis yapınız.

Not: Bu tartı; şeftali, kayısı, elma vb. meyvelerle de yapabilirsiniz.