



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI ERİKLİ TART

- 8 çorba kaşığı un
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 küçük paket margarin
- 1 adet yumurta
- 4 çorba kaşığı tozşeker
- 1 kg. çekirdeğinden ayrılan kırmızı erik
- 1 paket kabartma tozu

Unu, yağı, şekeri, 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 yayın.

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

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

Üzerlerine bir avuç tozşekeri serpiştiriniz.

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

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