



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI ERİKLİ KOLAY TART

Tart Hamuru İçin:

1 paket margarin

1/2 su bardağı pudra şekeri

1 çay bardağı süt

4 su bardağı un(kıvama göre ilave edilebilir)

1 adet yumurta

Erikli Dolgu İçin:

6 adet kırmızı erik

1 yemek kaşığı şeker

1 yemek kaşığı limon suyu

4-5 adet yaban mersini

Fırını 160 dereceye ayarlayın.

4 su bardağı unu geniş bir kaba eleyin ve margarinleri küp küp parçalar halinde unla karıştırın.

Diğer malzemeleri de ilave edin ve iyice karıştırmaya kadar yoğurmaya devam edin.

Pürüzsüz oluncaya kadar yoğurun, streç filme sarın ve buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

Erikleri yarım ay şeklinde doğrayın. Limon suyu ve şekerle hafif karıştırın.

Dinlenen hamuru iki yağlı kağıt arasında açarak inceltin.

Hamurun ortasına erikleri ilave edin ve gelişigüzel olacak şekilde kenarlarını kapatın.

Tepsiye yerleştirin ve erikler karamelize oluncaya kadar pişirin. Fırından çıkınca yaban mersinlerini ilave edin ve hazır.

