



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ERİKLİ TART

Öncelikle tart hamuru hazırlanır. Tart kalıplarına döşenir.

Tart hamuru ile döşenmiş kalıpların içine; müldüm türü ve çekirdekleri çıkartılarak ikiye bölünmüş ve biraz pudra şekeri serpilmiş erikler döşenir ve fırına sürülür.

Ara sıra fırından çıkarıp biraz daha pudra şekeri serpilerek pişirilir.

Not: Fırında eriklerin sulanmasını önlemek için tart kalıplarına tart hamuru koyduktan sonra bazen büskivi kırıntıları da koyarak meyvenin fazla suyunu bu biçimde almış olursunuz.
