



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ERİKLİ TART

Kullanılan malzemeler

300 gram sert dokulu tatlı kırmızı erik (papaz, italyan vs.)

3 yumurta

120 gr sade un

330 ml süt

150 gr şeker

Fırını önceden 180°C'ye ısıtın. Erikleri ortadan ikiye bölünüz ve çekirdeklerini çıkartınız.

Yarım erikleri kesik tarafı üste gelecek şekilde yağlanmış ve unlanmış 30 cm'lik bir tart kalıbının dibine tek sıra halinde ve düzgünce diziniz.

Yumurtaları, sütü ve şekerini mikserde karıştırın, en son unu ekleyin iyice karıştırın.

Karışımı tart kalıbındaki yarım eriklerin yüzeyine dökünüz. 40 dakika fırında pişiriniz. Soğuduktan sonra ters çevirerek kalıptan çıkarın ve servis yapınız.
