



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY MEYVELİ TART

Hamur:

1,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

125 g yumuşak margarin

1 çay bardağı toz şeker

2 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Üzeri için:

300 g elma

300 g mürdüm eriği

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

Meyveleri ayıklayıp dilimleyin. Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin.

Margarin ve toz şekeri çırpma kabına alın ve mikser ile 2 dakika çırpın. Üzerine yumurta ve şekerli vanilini ekleyip 1 dakika daha çırpın. Elediğiniz unu ilave edin ve 1 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba alın ve üzerini düzeltin. Üzerine dilimlediğiniz meyveleri hafif batırarak sıralayın, pudra şekerini serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Tartı kalıptan çıkarın ve dilimleyerek servis yapın.

