



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ŞEFTALİLİ TART (MİLFÖY HAMURU)

22,5 cm çapında milföy hamuru

4 büyük şeftali (kaynar suya atılıp, kabukları soyularak çekirdekleri çıkarılmış ve dilimlenmiş)

Üstü:

2 orba kaşığı badem (dövölmüş)

1 orba kaşığı badem (doğranmış)

1 orba kaşığı ceviz (doğranmış)

3 orba kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı portakal kabuğı lendesi

15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı (küçük parçalara kesilmiş)

Milföy hamurunu ateşe dayanıklı bir cam servis tabağına yerleştiriniz. Şeftali dilimlerini hamur kasesinin içine dizip bir kenara bırakınız.

Önce, fırınınızın ızgarasını iyice kızdırınız.

Tartın üstünü hazırlamak için, küçük bir kasede dövölmüş ve doğranmış bademleri, cevizi, şeker ve portakal kabuğı rendesini karıştırınız. Harcı hamur kasesindeki şeftalilerin üstüne serpiştirip, en üste yağ parçalarını yerleştiriniz. Tabağı ızgaraya sürüp 4 dakika, üstü ktır ktır ve köpöklü oluncaya kadar pişiriniz. Tabağı ızgaradan alıp, hemen ya da tamamen soğumasını bekledikten sonra, servis ediniz.