



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY TART

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

125 g yumuşak margarin

1 ay bardağı toz şeker

2 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Kalıp:

Tart kalıbı (Ø 26 cm)

Tart kalıbını margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin.

Margarin, toz şeker, yumurta ve şekerli vanilini çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2 dakika çırpın. Üzerineelediğiniz unu ilave edin ve 2 dakika daha çırpın. Hamuru tart kalıbına alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Tartı kalıptan çıkarın ve ters çevirerek servis tabağına alın.

