



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI ŞEFTALİLİ TART

12 dilim için malzeme

Hamur:

200 g un,

1 tutam tuz,

60 g şeker,

1 paket vanilya,

120 g soğuk tereyağı,

2 yumurta sarısı,

kalıp için yağ.

Üst:

1 kilo şeftali,

2 yumurta,

60 g şeker,

85 g ekşi krema.

Pişme süresi sırasında kabarmasın diye üstüne koymak için kurufasulye, nohut gibi baklagiller.

Hamur: Malzemelerden hızlı bir şekilde hamur yoğurun, hamuru 30 dakika buzdolabına kaldırın. 26 cm çapında yuvarlak bir kalıbı yağlayın.

Üst: Şeftalileri kaynar suya bastırın, kabuklarını soyun, ortadan kesin, çekirdeklerini çıkartın.

Hamuru unlu zemin üstünde incecik açın ve kalıba döşeyin, 3 cm yükseklikte kenar çekin. Dipteki hamuru çatala bir kaç kez delin, yağlı kağıt örtün, fasulyeleri yayın. Fırını 200 derecede ısıtın ve tartı yaklaşık 15 dakika pişirin.

Üst: Yumurtaların sarılarını ayırın, akları çırpılarak sert köpük haline getirin, sarılarını şekerle köpürtün, kremayı katın. Yumurta aklarını özenle karıştırın. Fasulyeleri ve kağıdı çıkartın. Şeftalileri, kesik yüzleri aşağıda olmak üzere tartın üstüne koyun, yumurtalı kremayı dökün. Tartı 30-35 dakika daha pişirin.