



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LA MIA FESTA

150 gram yumuŖatılmıŖ margarin  
150 gram tozŖeker  
300 gram un  
1 adet yumurta sarısı  
1 adet rendelenmiŖ limon kabuęu  
50 gram Ŗekersiz kayısı marmeladı  
50 gram Ŗekersiz bögürtlen marmeladı  
1 adet yumurta  
50 gram Ŗekersiz frambuaz marmeladı (veya çilek marmeladı)  
Vanilya  
Tuz  
Süslemesi için:  
Mevsim meyveleri  
Nane yaprakları

Unu tezgahın üzerine alıp içine yumuŖatılmıŖ margarin ekleyin. Unu yağa karıŖtırıp topaklanmamasına dikkat edin.

Hamura tozŖeker, bir tutam tuz, 1 tatlı kaŖıęı vanilya ve rendelenmiŖ limon kabuğu ekleyip malzemeleri yoğurmadan birbirine karıŖtırın. KarıŖımı toparlayıp ortasını havuz Ŗeklinde açın. Yumurta ve yumurta sarısını bu boŖluęa ilave edip iyice yoğurun.

Homojen bir hamur elde ettiğinizde yoğurmayı bırakın. Hamuru streç filmle sarıp buzdolabının alt raflarında 40 dakika dinlendirin. Hamuru un serpilmiŖ tezgahta merdaneyle açın. 24x32 cm veya 25x38 cm çapında tart kalıbını veya fırın tepsisini yağlı piŖirme kağıdıyla kaplayıp hamuru yerleŖtirin.

Hamur delme ruleti veya çatalla hamura delikler açın. Kalan hamurla Ŗeritler hazırlayıp hamurun üzerine yerleŖtirerek 12 adet kare kutu oluŖturun. Üzerini alüminyum folyoyla kaplayıp kuru bakliyat yerleŖtirin. Önceden ısıtılmıŖ 180 derece fırında 15-20 dakika piŖirin.

Fırını kapatmadan tartı fırından çıkartıp kuru bakliyatları ve alüminyum folyoyu üzerinden alın. Tartın içindeki kare kutulara marmelatları kaŖıkla aktarıp fırında 10 dakika daha piŖirin. Fırından çıkarttıktan sonra tartın marmelatlı kısımlarını armut, ananas, kırmızı ve sarı elma, muz, mandalina ve nane yapraklarıyla süsleyin.

