



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANGOLU VE FRAMBUAZLI TART

400 gr. un  
2 adet yumurta  
125 gr. margarin  
1 adet kabartma tozu  
5 kaşık şeker  
İç dolgu için:  
2 adet mango  
1 kase frambuaz  
1 bardak hint cevizi  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 yemek kaşığı margarin  
2 kaşık bal

Un ve margarinini elimizde ovarak hamurumuzun yapımına başlıyoruz. Daha sonra buraya toz şeker, kabartma tozu ve yumurtaları ilave ediyoruz. Elimizle toparladığımız bu kolay hamuru fazla yoğurmadan üzerini bezle kapatarak buzdolabına dinlenmeye bırakıyoruz. Bu arada mangoları soyarak küçük küçük doğradıktan sonra yapışmaz tavada yağda pişirmeye başlıyoruz. Pişene yakın ceviz ve tarçın da ekleyerek mangoları soğumaya bırakıyoruz. Oklovayla hamurumuzu açarak orta ölçüde tart kalıbına yerleştirip kenarlarını kesiyoruz. Arta kalan hamurlardan çubuklar yapıp tartın üzerini kafes şeklinde süslüyoruz. Aralarına dondurulmuş frambuaz serpiştiri orta ısıllı fırında 20-25 dakika pişiriyoruz. Fırından çıktıktan hemen sonra üzerine bal ve ya reçel sürülür.

