



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MARMELATLI TART

Yarım paket margarin  
1 adet yumurta  
1,5 çay bardağı pudra şekeri  
1 ay kaşığı kabartma tozu  
alabildiğı kadar un  
1 su bardağı arzu edilen marmelat

Margarin, yumurta, pudra şekeri, parmak uçlarıyla iyice yedirilir, bir avuç ınla karıştırılmış kabartma tozu eklenir, daha sonra ele yapışmayan bir kıvam alana kadar azar azar elenmiş un katılarak yoğurulur. Hamur streç naylona sarılarak buzdolabında 1 saat dinlendirilir. Hamurun üçte ikisi alınır, yağlanmış tart kalıbına yerleştirilir. Marmelat yayılır, kalan hamurdan fitiller oluşturularak tartın üzeri kafes gibi örölür. Önceden 190 derece ısıtılmış fırında pembe renkte pişirilir. Soğuyunca servise sunulur.